pizza e pasta ITALIANA

n° 5 | maggio '18

www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXIX



ALL'INTERNO

— Il Campionato Mondiale della Pizza 2018 —

AZIENDE

— Sommario —










SCUOLA
ITALIANA
PIZZAIOLI

EDITORIALE

di Giampiero Rorato

In un mondo in continua evoluzione anche la cucina e la ristorazione si evolvono come sanno gli operatori che sentono la necessità di studiare per capire le strade da percorrere per poter continuare a rimanere sulla scena, non da comprimari di fila, bensì da applauditi protagonisti.

Sappiamo bene che alla base di una seria cucina italiana, capace di affrontare da protagonista il futuro, resteranno ancora i prodotti del territorio – pasta, riso, salumi, ortaggi, frutta, olio evo, vini, ecc. - necessari per garantirne l'identità e per impedire che cada via via in un grigio anonimato, che purtroppo già s'intravvede qua e là.

La ristorazione che non rinuncia a impiegare e valorizzare i prodotti del proprio territorio nel rispetto della stagionalità ha le giuste basi per affrontare il futuro. Queste tuttavia non bastano, essendo sempre più indispensabile una robusta professionalità che si acquisisce se cuochi e ristoratori hanno l'umiltà di studiare, viaggiare, confrontarsi, perché, per quanto bravi e ammirati, non possono restare fermi mentre il mondo è di corsa.

E c'è un altro importante aspetto da tener presente. Siamo sempre più immersi nella globalizzazione, per la quale si possono avere a disposizione tutti i prodotti del mondo in ogni giorno dell'anno. E qui sorge spontanea una domanda. Hanno gli operatori del settore sufficienti conoscenze e sufficiente cultura per utilizzare con intelligenza i prodotti che arrivano da lontano senza far perdere identità alla cucina del territorio? L'ingresso in Italia di prodotti nati lontano è successo anche in passato, quando sono arrivate, ad esempio, le spezie dall'Oriente, lo stoccafisso dall'estremo Nord, il baccalà dalle isole del Nordest del Canada; il mais, il pomodoro, il peperone, la patata e altro ancora dalle Americhe. Tutti questi prodotti, e altri ancora, sono stati progressivamente assimilati dalle cucine locali italiane e trasformati in piatti secondo i gusti e le tradizioni del posto, per cui l'identità della cucina non è andata persa ma si è ulteriormente rafforzata.

Sono lo studio, la cultura, gli incontri che ci aiutano a conservare e valorizzare al meglio l'identità delle nostre cucine, nelle quali sta entrando anche la pizza, senza imporsi, con umiltà, un piatto che non tradisce le radici anche se si evolve come tutta la cucina tradizionale. E sarà sempre più protagonista perché ormai anche i cuochi più famosi la stanno introducendo nelle loro cucine stellate.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXIX - n.5 Maggio 2018

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO David Mandolin

REDAZIONE
via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it
www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi — *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING Maura Trolese — *Mediagraf lab*

IN COPERTINA illustrazione di Andrea Rubele

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Nives Piva, Stefano Buso.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Mario Trabalza (Buongiorno Italia).


ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE


FARINA DEL MIO SACCO

prima pagina

a cura di **Patrizio Carrer**

Facce da pizza



Da 'Ritorno al futuro' a 'La talpa', da 'Come d'incanto' a 'Manhattan' passando per 'Whiplash' o 'Il diario di una tata' e tanti altri. Anche se da protagonista indiretta, la pizza fa capolino in centinaia di film, sia italiani che stranieri. E' sempre presente in scene che hanno segnato la memoria dei telespettatori. Così la pizza è diventata invece protagonista diretta di una serie di iniziative tra New York e San Francisco che hanno celebrato il riconoscimento Unesco all'Arte dei Pizzaioli Napoletani. 'Tu vuo' fa' il napoletano - Facce da Pizza' è un omaggio alla pizza proprio attraverso il suo legame con il cinema. A New York, in particolare, fino al 19 aprile pizzaioli famosi negli Stati Uniti come Pasquale Cozzolino, Rosario Granieri, Ciro Iovine, Mike Bancale assieme ad Antonio Pace, presidente dell'Associazione Verace Pizza napoletana, Peppe Miele, delegato della VPN Usa, hanno raccontato le storie la cultura della vera pizza napoletana, dei suoi segreti, delle eccellenze che la compongono, dell'indotto e di cosa cambia dopo il riconoscimento Unesco. L'iniziativa è stata patrocinata e supportata dal MIBACT - Direzione Cinema.

Sabelli rilancia gli investimenti sul territorio



Un piano di investimenti da 13 milioni di euro su produzione e ricerca & sviluppo che porterà un incremento occupazionale di 40 unità entro il 2021 e alla costruzione di un nuovo centro direzionale nella sede di Ascoli Piceno del caseificio Sabelli. Lo prevede il Contratto di Sviluppo 'LatTraZione 2020 Sabelli' che porta avanti la crescita del Gruppo, spiega l'azienda, ma che consolida anche lo storico legame con il territorio di Ascoli. Dieci milioni di euro verranno impiegati nel progetto 'TraZione 4.0 Sabelli': l'obiettivo è innovare a automatizzare i processi produttivi mantenendo inalterate le caratteristiche di genuinità, tradizione e qualità organolettica dei prodotti. Andrà avanti anche il percorso di sostenibilità del Gruppo: riduzione dei consumi energetici e dell'impatto ambientale. E verrà realizzata una nuova palazzina direzionale nella sede di Ascoli per supportare in maniera efficace la prevista crescita: in un contesto di nuove acquisizioni in Italia e in Europa (Trevisanalat in Veneto, Caseificio Val d'Aveto in Liguria ed Ekolat in Slovenia) la scelta rafforza la centralità del territorio Piceno nel coordinamento delle attività di Sabelli.













Moretti Forni s.p.a.
Via Meucci 4
61037 Mondolfo (PU) - Italy
email: info@morettiforni.com

a cura di **Patrizio Carrer**



Las Vegas Pizza Expo, vince Umberto Fornito

Si è concluso anche quest'anno il Las Vegas Pizza Expo, fiera di riferimento per il comparto pizza a stelle e strisce.
Un'edizione record per numero di espositori e di visitatori, oltre che per la numerosa presenza di concorrenti italiani all'International Pizza Challenge, la competizione organizzata dalla storica rivista Pizza Today.
Ci fa molto piacere sottolineare come la gara Napoletana Division ed il titolo di World Champion Pizza Maker siano stati vinti da Umberto Fornito da Frattamaggiore, tra i decani dei pizzaioli napoletani nonché giudice ai forni da molti anni del Campionato Mondiale della Pizza e grande professionista. Complimenti vivissimi da tutta la redazione!



1978 – 2018: Quarant'anni di Italforni



Italforni festeggia un importante anniversario: 40 anni di attività il prossimo 25 maggio. L'azienda di Pesaro che nel corso degli anni si è distinta nella realizzazione di forni di alta qualità dedicati alla pizza, alla pasticceria e alla panificazione, chiama a raccolta amici e clienti per un evento che celebra questo importante compleanno. L'azienda, gestita dalla famiglia Ricci, è diventata un punto di riferimento per gli addetti ai lavori, con l'incondobile forno "Bull" e per la ricerca che negli ultimi anni ha contraddistinto Italforni, soprattutto nel design e nell'estetica delle attrezzature dedicate alla cottura.

Molino Pasini a Cibus: la tua farina – linea Retail

Per la prima volta, con le nuovissime confezioni da un chilo **LA TUA FARINA - Linea Retail Molino Pasini,** le farine tecniche studiate e utilizzate dai più grandi chef e pasticceri diventano una referenza a disposizione anche dei cuochi amatoriali, nella GdO.
È questa la grande novità che il Molino di Cesole presenterà a Cibus 2018, per offrire a un consumatore sempre più esigente e competente materie prime sempre più performanti.
LA TUA FARINA - linea retail, sarà presentata coerentemente all'interno di uno spazio unico, sospeso tra il design dell'allestimento dello studio Vandersande e l'ottima pizza, sfornata quotidianamente da Alessandro Negrini e preparata proprio con Farina ideale per Pizza e Primitiva Tipo 1.

Molino Pasini vi aspetta allo stand A003 – Padiglione 5

Tuttopizza, dal 21 al 23 maggio alla mostra d'oltremare di Napoli la terza edizione

Torna, dal 21 al 23 maggio alla Mostra d'Oltremare di Napoli, Tuttopizza, il salone internazionale dedicato agli operatori professionisti del mondo ho.re.ca (Hotellerie-Restaurant-Café) e, in particolare, delle pizzerie. Ideato da Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e da Raffaele Biglietto di TicketLab e organizzato dalla Squisito Eventi, il B2B è giunto alla sua terza edizione e quest'anno moltiplica gli spazi fieristici: 7mila metri quadri accoglieranno espositori, dimostrazioni, eventi, seminari, master class, congegni e competizioni.
Ricco il calendario degli eventi che si articolerà in master class, seminari, convegni e tornei.
"Tuttopizza – spiegano gli organizzatori - più che una fiera è un salone evento in cui i visitatori, solo operatori professionali, oltre a visitare stand espositivi possono partecipare a numerosi eventi: gare, prove di abilità individuali e a squadra, corsi di formazione professionale, corsi di aggiornamento, seminari e masterclass su impasti, farcitura, cottura e presentazione del cibo più amato e diffuso nel mondo: la pizza".

L'alta ristorazione e la pizza

di Giampiero Rorato

Anche i grandi chef amano e preparano la pizza

C'è voluto del tempo, ma ormai la pizza è entrata da protagonista anche nella ristorazione, perfino in quella che la stampa definisce "alta". E qui si impone una seria riflessione.
Le cucine di tutto il mondo hanno accompagnato l'evoluzione del costume, delle mode, dei gusti, come dire lo sviluppo della storia e, perciò si sono sempre adeguate ai cambiamenti, a volte impercettibili ma reali, dei costumi.
La cucina di oggi non è quella di cinquant'anni fa: in mezzo c'è stata, dall'inizio degli anni '70, la Nuovelle Cuisine, poi, negli anni '80, ha imperato la Cucina Fusion, poi, con l'inizio del nuovo secolo, la Cucina spettacolo, dove l'apparenza veniva considerata più importante della sostanza.
Ora c'è un ritorno alla Cucina-Sostanza, vale a dire a una cucina intelligente, naturalmente ben fatta e ben presentata, una cucina che nutre, che non sperpera, una cucina "sostenibile".
L'Expo di Milano ha insegnato al mondo che il numero degli abitanti del pianeta può tranquillamente aumentare, cibo ce n'è per tutti, basta produrre con intelligenza, mangiare il necessario senza sprecare o buttare come ancora succede un terzo degli alimenti acquistati.
E qui, mi piace ripetere, certi sapientoni che predicavano la repressione dei nascituri per salvare il cibo per gli altri non hanno capito nulla e hanno raccontato grosse bugie. Da vergognarsi.

La pizza

Nell'evoluzione della ristorazione che sta mettendo al bando i barocchismi e le inutili fantasiosità per badare al concreto, a un'alimentazione che deve essere a misura del reale bisogno, sana, buona e anche ben presentata, la pizza sta entrando di prepotenza, come prevedevamo già nel secolo scorso in questa rivista.
Perché le pizzerie buone sono sempre piene? Perché la pizza è un cibo completo, dà proteine, carboidrati e grassi in giusta misura, soddisfa la fame, è cibo sano e genuino e costa poco, molto poco. Ora ci sono dei cuochi, anche degli chef (cioè "capi" di una brigata) che stanno introducendo la pizza nei loro ristoranti.
È una pizza diversa da quella che ci ha tramandato la tradizione? Forse che le pizze che troviamo oggi in pizzeria sono uguali a quelle che mangiavano i nostri nonni anche al Nord a partire dagli anni '50 del secolo scorso? Forse che le farine sono le stesse? Le farce confezionate con prodotti sostanzialmente uguali a quelli di cinquant'anni fa?
In Galleria Vittorio Emanuele a Milano Carlo Cracco ha in menu una pizza e la presenta in due varianti: margherita o con le verdure.
Il celebre chef e ristoratore vicentino l'ha presentata a modo suo, interpretando la spirito della storica preparazione napoletana, ma rendendola più seducente e, di fronte alle critiche subito piovute, Gino Sorbillo, considerato il "re" della pizza partenopea, sul suo profilo Facebook ha subito preso le difese dello chef dichiarando che "dovremmo scandalizzarci di più quando troviamo in giro pizze che fraudolentemente vengono vendute e pubblicizzate come pizze della nostra tradizione" chiarendo che quella dello chef vicentino è semplicemente una variante personale da gourmet.

SOTTO
Una coppia di concorrenti in gara durante la gara di Pizza a Due al Campionato Mondiale della Pizza. Federico De Silvestri (il pizzaiolo) e Marcello Ferrarini (lo chef) mentre realizzano la loro pizza.



Un matrimonio perfetto

Chi segue il mondo della ristorazione e della pizza ha capito che al matrimonio "pizza-alta ristorazione" mancava fino a ieri solo il celebrante e Carlo Cracco, precedendo i colleghi, da attento uomo marketing qual è, il matrimonio l'ha celebrato lui con un enorme riscontro pubblicitario che ha coinvolto carta stampata, radio, televisioni e moltissimi colleghi. L'obiettivo Cracco l'ha raggiunto, e grazie a lui, l'ha raggiunto anche la pizza, dimostrando al mondo che la pizza, nella sua evoluzione, restando pizza e non diventando focaccia, ha conquistato i costosi tavoli dei ristoranti stellati.
Che poi la si chiami "pizza gourmet" è un pleonasmo, il termine "gourmet" fa solo ridere, perché ad essere gourmet o gourmand sono le persone e non i piatti. Tanto per dare a Cesare quel che è di Cesare.



Heinz Beck

...e la Pizza

di Giampiero Rorato



Incontro con il celebre chef che ama la pizza

Personaggio straordinario per la sua enorme cultura gastronomica e per la capacità non comune di valorizzare al meglio i prodotti agroalimentari italiani, Heinz Beck si fa amare da chi lo conosce anche per un'umanità che è dote abbastanza rara tra i grandi chef internazionali. Il patrimonio di saperi gastronomici che ha accumulato nel corso degli anni, studiando e sperimentando in cucina, senza mai risparmiarsi, non lo tiene gelosamente nascosto per tradurlo solo nei piatti che prepara a chi siede a La Pergola a Roma e negli altri ristoranti da lui seguiti, ma lo rivela con generosità ai giovani cuochi che hanno la voglia di crescere per diventare protagonisti nel vasto mondo della ristorazione internazionale.
Con Heinz Beck, la cui amicizia ormai ultraventennale mi onora, ho trascorso un'intera giornata a Parma in occasione del 27° Campionato Mondiale della Pizza. Parlando con lui, mi sono ulteriormente convinti che è davvero un personaggio straordinario. Originario Friedrichshafen, nel sud della Germania, sta dando ormai da molti anni alla cucina e alla cultura alimentare italiana un contributo di grande spessore culturale e operativo, certamente non inferiore a quello di tanti suoi illustri colleghi, forse più conosciuti perché molto amanti della visibilità televisiva. Ma di questo non ho parlato con Heinz, questi discorsi non gli piacciono, da grande gentiluomo qual è, fattosi conoscere dai gourmet di tutto il mondo per il suo inossidabile valore e per la sua meravigliosa cucina.
Al Campionato Mondiale della Piazza Heinz arriva puntuale ormai da dieci anni per presiedere la commissione giudicatrice di un Trofeo che porta il suo nome, dedicato ai cuochi che lavorano in pizzeria, denominato "I primi in pizzeria".
Oggi sei qui a Parma anche per presentare una tua pizza, gli dico.
"Certamente sì, risponde. Venendo ormai da tanto tempo a questo grande evento internazionale, pensavo che prima o poi mi venisse chiesto di preparare una pizza e, non volendo trovarmi impreparato, da diversi anni stavo sperimentando con i miei collaboratori una pizza che fosse fedele alla tradizione, ma, nel contempo, espressione di una moderna gastronomia, capace di entrare anche nei ristoranti di prestigio."



A SINISTRA
Heinz Beck
in giuria

SOTTO
la ricetta di Mattia Di Antonio per la finale dei Primi Piatti in Pizzeria

Ma la pizza è un disco di pasta con sopra una farcia che si è evoluta nel corso del tempo, gli dico.
"Verissimo, e proprio questi due elementi, l'impasto e la farcia, sono stati l'oggetto della mia attenzione. E ho cominciato proprio pensando alla farcia, per renderla magari esteticamente bella come sono i piatti dell'alta cucina. Poi mi sono fermato sull'impasto che in pizzeria è tradizionalmente quasi sempre realizzato allo stesso modo."
Questo è vero, gli dico, e allora?
"Mi sono messo a lavorare con l'impasto, realizzato con acqua e farina e ho pensato di intervenire sull'acqua, probabilmente l'ingrediente cui si pensa meno, visto che in genere si bada di più alla qualità della farina e al tipo di lievito. E mi sono chiesto: si può sostituire l'acqua con un altro liquido? Ho provato e riprovato tante volte e, alla fine, ho visto che il risultato migliore l'ottenevo usando il liquido ottenuto dalla spremitura del pomodoro Una volta spremuto ho centrifugato il liquido ottenuto, tenendo da parte i pezzetti solidi da usare successivamente E anche con questo liquido ho provato tante volte, per ottenere l'impasto più gradevole, variando la quantità di farina allo scopo di avere una pizza più leggera e più digeribile."
A questo punto i problemi da risolvere restavano due: il rapporto liquido-farina e il tempo di lievitazione dell'impasto.
"Esatto. Il liquido, cioè la nuova acqua di pomodoro, rappresenta l'80 per cento e la farina il 20 per cento e l'impasto ottenuto va messo a lievitare per 60 ore, al termine delle quali l'impasto deve risultare perfetto in modo che poi, gustando la pizza, questa risulti, oltre che buona, di alta digeribilità."
E hai provato con altri liquidi?
"Prima di arrivare alla scelta della spremuta di pomodoro centrifugata ho provato altri prodotti, come, ad esempio, il distillato di rosmarino. Ma questo non andava bene ma non l'ho gettato poiché ho visto che l'impasto con questo distillato era ottimo per confezionare i grissini che tutt'ora preparo in ristorante."





Heinz Beck, più tardi, in un interessante e seguitissimo show cooking, di fronte a tantissimi cuochi professionisti, pizzaioli e amanti della cucina, esegue con i suoi collaboratori, il capocuoco Gianluca Renzi e il pasticcere Giuseppe Amato, diverse pizze dimostrando quanto ha prima illustrato, facendo chiaramente capire che la pizza può entrare anche nei ristoranti più prestigiosi, ma deve essere frutto di una seria e intelligente ricerca, sostenuta da una solida cultura gastronomica e dalla perfetta conoscenza delle materie prime impiegate. In cucina, come in pizzeria, non si improvvisa nulla e senza cultura professionale non solo non si cresce ma si viene travolti dalla veloce evoluzione che caratterizza il tempo presente.
Con Heinz Beck si starebbe sempre volentieri. L'ho anche accompagnato in visita ai vari stand delle aziende presenti al Palacassa di Parma per il Campionato Mondiale della Pizza. Beck ha voluto sapere da ogni espositore le caratteristiche dell'aziende, cosa produce e, soprattutto, ha voluto assaggiare i prodotti e conoscere gli strumenti tecnici presentati. Osservandolo da vicino e vedendo il suo sincero interesse per quanto gli stava davanti ho avuto conferma che un grande chef deve essere, oltre che un grande signore, un vero uomo di cultura, non limitandosi ai prodotti che entrano in cucina ma estendendo l'interesse a tutto ciò che può interessare quanti siedono ai suoi tavoli. Solo così, io credo, si può dialogare, mediante i piatti, con i clienti, i quali si rendono conto che in cucina non c'è solo un grande cuoco ma un uomo vero, un protagonista importante del nostro tempo.

La Pizza

Il valore culturale del cibo italiano più conosciuto e più diffuso nel mondo

di Caterina Vianello

"Il know-how culinario legato alla produzione della pizza, che comprende gesti, canzoni, espressioni visuali, gergo locale, capacità di maneggiare l'impasto della pizza, esibirsi e condividere è un indiscutibile patrimonio culturale. I pizzaiuoli e i loro ospiti si impegnano in un rito sociale, il cui bancone e il forno fungono da «palcoscenico» durante il processo di produzione della pizza. Ciò si verifica in un'atmosfera conviviale che comporta scambi costanti con gli ospiti.

Partendo dai quartieri poveri di Napoli, la tradizione culinaria si è profondamente radicata nella vita quotidiana della comunità.

Per molti giovani praticanti, diventare Pizzaiuolo rappresenta anche un modo per evitare la marginalità sociale».





— *Pizza, patrimonio dell'umanità* —

Il 7 dicembre 2017 è una data storica per l'Italia e il suo patrimonio gastronomico e culturale. Quanto riportato poco sopra è infatti la motivazione con la quale l'Unesco ha proclamato la pizza, o meglio, l'arte dei pizzaioli napoletani, Patrimonio dell'Umanità. E' il risultato di un processo lungo, il cui iter è iniziato nel 2009 quando il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (il ministro era all'epoca Alfonso Pecoraro Scanio) aveva iniziato a redigere il dossier di candidatura con il supporto delle Associazioni dei pizzaiuoli e della Regione Campania, sfidando i pregiudizi di quanti giudicavano il lavoro del pizzaiolo solo un fenomeno commerciale e non una delle più alte espressioni identitarie della cultura partenopea. Il percorso – bisogna dirlo - non è stato privo di ostacoli: dopo un primo incoraggiamento datato 26 marzo 2015, quando l'arte dei pizzaiuoli napoletani ottiene la candidatura italiana a entrare nel Patrimonio immateriale dell'Umanità, la decisione si blocca. Non si può dire altrettanto della mobilitazione popolare e mediatica che si fa talmente battente da ottenere l'effetto di far ripartire l'iter e di far sì che la Commissione nazionale italiana per l'Unesco su proposta del ministero dell'Agricoltura e con il sostegno del ministero degli Esteri, dell'Università, dell'Ambiente e dell'Economia, decida che "L'arte dei pizzaiuoli napoletani" sarebbe stata l'unica candidatura italiana nella lista del Patrimonio Mondiale dell'umanità Unesco. La motivazione è ciò che ci permette di capire il valore della pizza, che va ben oltre quello economico: viene infatti scelta perché "rappresenta l'Italia in tutto il mondo".



— Il valore socioeconomico della pizza —

A chi valuta i numeri interesserà sapere che il settore conta 150mila addetti in Italia, per un giro d'affari di 12 miliardi di euro in Italia e di almeno oltre 60 nel mondo (fonte dati CNA). Ogni giorno solo in Italia si sfornano circa 5 milioni di pizze nelle 63mila pizzerie e locali per l'asporto, taglio e trasporto a domicilio, mentre sono 5 i miliardi di quelle vendute in tutto il mondo. I ristoranti e le pizzerie gestite da italiani all'estero sono 72mila e incassano oltre 27 miliardi di euro l'anno. Gli americani risultano i maggiori consumatori e il riconoscimento Unesco è stato importante anche per difendere la pizza italiana da un tentativo di scippo partito dagli Usa con l'annuncio di voler candidare la "pizza" american-style.
La ricetta italiana, infatti, non è semplicemente un elenco muto di dosi, quantità, fasi e procedimenti da rispettare, quanto piuttosto il risultato di una storia e una cultura centenarie. Leggenda vuole infatti che nel giugno 1889 il cuoco Raffaele Esposito fu convocato al Palazzo di Capodimonte, residenza estiva della famiglia reale, perché preparasse per Sua Maestà la Regina Margherita le sue famose pizze, dell'Antica Pizzeria Brandi. La pizza, ufficialmente per la prima volta, venne così realizzata con pomodoro, mozzarella e basilico, che rappresentavano la bandiera italiana.
Ed è proprio in quella prima rappresentazione dell'identità nazionale che risiede il valore di un alimento amatissimo e imitatissimo: e va da sé quindi che difenderlo e difenderne le caratteristiche, la qualità e gli ingredienti significhi difendere e tutelare la cultura italiana, fatta certamente di scrittori e intellettuali, artisti e letterati, poeti e inventori, ma anche di cuochi e pizzaioli. Il cibo rappresenta un popolo e le sue tradizioni al pari dei romanzi e delle opere d'arte: la lungimiranza e l'intelligenza di una classe politica stanno proprio nel riconoscere questa equivalenza e nell'assumere decisioni tali da trasformarla non soltanto in un volano economico ma anche in un potente testimone della storia e della cultura nazionale sia all'estero sia in Italia. Siamo purtroppo noi italiani stessi, infatti, frequentemente, a non valorizzare adeguatamente il nostro passato, a non dirci orgogliosi delle nostre tradizioni. Che, spesso contraddistinte da origini popolari – e la pizza è forse l'esempio più calzante – hanno saputo conquistare il mondo e trasformarsi in cibi ricercatissimi e "stellari".

LE AZIENDE INFORMANO



Il Granaio delle Idee Srl

Via Trento 7, 35020 Maserà di Padova (PD)
info@ilgranaiodelleidee.com
Tel. 049 8862824

www.ilgranaiodelleidee.com



Nucleo® Pizza Tipo 1, Tipo 2, Integrale

L'estensione del gusto, quell'equilibrio di aromi, profumi e sapori che dalla base si propaga fino a legarsi e fondersi con la farcitura della pizza, in un tutt'uno armonioso e bilanciato. Pensando e interpretando la pizza proprio partendo dalla base: così Il Granaio delle Idee, da vent'anni fra le aziende italiane leader e riferimento nei preparati per la panificazione, ha progettato e testato - attraverso il suo innovativo Laboratorio di Ricerca e Sviluppo - l'italianissimo **Nucleo® Pizza Gurmè.**
Nucleo® è il marchio registrato dall'azienda padovana, che si concretizza in una miscela concentrata di ingredienti, omogenei e stabili che, in aggiunta e non in sostituzione alle farine abitualmente utilizzate, permette di ottenere basi speciali per pizza. Non una nuova farina quindi, ma una linea di prodotti ideata, predisposta e dedicata proprio ai maestri pizzaioli e alle loro specifiche esigenze. Sono 8 in totale le diverse miscele create per il **Nucleo® Pizza Gurmè** che garantiscono un deciso innalzamento delle performance dell'impasto, consentendo così un'ottima lavorabilità, una maggiore stabilità nella lievitazione, forte estensibilità e perfetta adattabilità al processo normalmente impiegato. Nessuno stravolgimento nella ordinaria preparazione della linea quindi ma un'efficienza supplementare che si evidenzia da subito nell'aumento del volume del cornicione e dall'ottima alveolatura, visibile fin dalla parte più sottile della base, e dalla decisa riduzione di gommosità della pizza. Il Nucleo® Pizza Gurmè è pensato per incontrare le molteplici e costanti richieste del consumatore, che per esigenze alimentari o stili di consumo richiede sempre più attenzione e versatilità alla composizione della base della pizza.

Come nel caso del **Nucleo® "Pizza Tipo 1, Tipo 2 e Integrale"** che in un unico blend permette di condensare tre diverse esperienze gustative, differenti sfumature di colore e di profumo che caratterizzano normalmente queste tre tipologie di pizza. Composto da crusca di frumento e farina di grano tenero tipo "0", questo specifico Nucleo®, aggiunto all'abituale farina utilizzata dal maestro pizzaiolo e differenziandone solo il dosaggio, consente la realizzazione di tre differenti basi: Tipo 1, Tipo 2 e Integrale. Le prime due basi sono a basso contenuto di zuccheri e grassi, mentre l'Integrale è anche ad alto contenuto proteico. Proprio quest'ultima varietà di impasto è quella che si avvantaggia maggiormente in fase di lavorazione delle prerogative del Nucleo® perchè, contenendo crusca micronizzata quindi molto sottile, risolve la problematica della rottura della maglia glutinica.





PIZZA gurmé
ESTENSIONE DEL GUSTO

Dall'esperienza de **Il Granaio delle Idee** nasce l'innovativo **Nucleo®** per **Pizza Gurmè**, la nuova linea esclusivamente dedicata ai professionisti della pizza. Miscele concentrate di ingredienti selezionati e di alta qualità che, aggiunte alle farine abitualmente utilizzate, permettono di ottenere **basi speciali** per pizza.



PREPARATO PER PIZZA
TIPO 1, TIPO 2, INTEGRALE



Un unico blend per tre esperienze gustative. Tre diversi dosaggi che caratterizzano la pizza tipo "1", tipo "2" o integrale e che permettono di assaporare e apprezzare tre differenti sfumature di colore, di profumo e di gusto.

Tipo 1	Tipo 2	Integrale
Nucleo® 5+95	Nucleo® 10+90	Nucleo® 20+80

Scopri le miscele della nostra nuova linea per maestri pizzaioli su **www.pizzagurme.it**

Pizza Gurmé è un prodotto de Il Granaio delle Idee
info@ilgranaiodelleidee.com | tel 049 8862824





A cura di Patrizio Carrer

Stefano Miozzo

il Campione Mondiale di Pizza Classica 2018

L'11 aprile scorso il pizzaiolo veronese Stefano Miozzo si aggiudicato il titolo di Campione Mondiale di Pizza Classica 2018. 50 anni, una lunga esperienza professionale alle spalle, Stefano Miozzo lavora nella pizzeria "Borgo 1964" di Palesella di Cerea in provincia di Verona, un vero e proprio punto di riferimento per tutti gli appassionati della buona cucina del buon vino della zona. Stefano Miozzo si è laureato campione della pizza classica nell'edizione da record del Campionato Mondiale della Pizza, con più di 770 concorrenti, di cui 450 impegnati nella categoria che ha visto trionfare il pizzaiolo veronese. Una grande soddisfazione ma anche un dovuto riconoscimento ad un pizzaiolo che si è sempre distinto nelle precedenti edizioni del Campionato Mondiale della Pizza, inanellando successi e piazzamenti importanti.
Stefano Miozzo infatti ha ottenuto il terzo punteggio più alto nella gara di Pizza a Due, assieme al padovano Manuel Baraldo, inoltre ha vinto il Premio Speciale Parmigiano Reggiano e la gara di Triathlon, bissando il successo dell'anno scorso (dove vinse inoltre la gara di Pizza in Pala e il premio per il team, con i concorrenti della squadra "Penelope").
«È un risultato che premia il grande lavoro di ricerca svolto negli ultimi anni», esordisce Miozzo, «Tutto ciò non sarebbe mai stato possibile senza il supporto e incoraggiamento di mia moglie Katia, del direttore del ristorante Enrico Fiorini, dei colleghi e del Team Penelope, un gruppo di amici pizzaioli con il quale da due anni collaboro con grande soddisfazione».

A portare Miozzo sul gradino più alto del podio è stata la pizza "Il cortile dei nonni".





A SINISTRA
la sala del Borgo 1964 di Palesella di Cerea (VR)

"Complimenti per la bella vittoria. Ti aspettavi questo risultato?"

Non mi aspettavo di vincere! Ero abbastanza sicuro di ottenere un buon piazzamento, ma la vittoria è arrivata inaspettata. Per me è una grande gioia personale, Un'emozione incredibile che ancora oggi mi emoziona!

"La ricetta che hai proposto non ha né pomodoro né mozzarella, una scelta coraggiosa per una pizza da portare al Campionato Mondiale..."

Ho realizzato la farcitura seguendo un mio gusto, escludendo due alimenti che mi danno qualche fastidio fisico e privilegiando l'utilizzo del Parmigiano Reggiano al posto della mozzarella. Le pizze con basi bianche sono uno dei punti di forza del locale dove lavoro, ma è possibile assaggiare anche pizze rosse, margherite ecc".

"Il cortile dei nonni è il nome che hai scelto per questa pizza. Immagino che sia un riferimento alla tua storia personale..."

Certamente. Mi piace pensare che questa pizza venga dall'anima e ho scelto infatti di metterci un po' della mia storia personale. Quand'ero piccolo, andavo a mangiare a casa dei miei nonni e quello che trovavo a tavola durante il pranzo della domenica erano carni avicole come piccione, gallina ma anche uova, risotto con il fegato di gallina, le coste, il radicchio... Sono cresciuto con questi sapori e quando ho pensato alla farcitura, ho voluto ricreare quell'atmosfera, declinando per la pizza questi magnifici sapori. È stata una riscoperta per me fondamentale e credo che anche chi ha assaggiato la mia pizza se ne sia accorto.

"L'impasto con l'Amarone, uno dei vini più prestigiosi del territorio veronese è stata un'intuizione molto interessante, raccontaci come l'hai preparato..."

L'Amarone è uno dei vini più noti del nostro territorio. Ho voluto stringere ancora di più il legame con la mia terra d'origine, utilizzando nella preparazione dell'impasto questo vino. Ho fatto diverse prove prima di arrivare ad una ricetta definitiva, che esaltasse bene il mio impasto, sia in termini di colori, friabilità e sapore.
Ho realizzato un pre – impasto con 750 ml di Amarone a cui ho aggiunto un mix di

farina di segale integrale e farina di tipo 0, ha lasciato questo pre impasto a fermentare per circa 20 ore a 5 gradi e poi ho impastato nuovamente aggiungendo le medesime farine, e idratando l'impasto con l'acqua. Durante la preparazione ho aggiunto il sale e l'olio e poi ho lasciato lievitare la pasta.

"Il Campionato Mondiale della Pizza è utile ad un confronto tra pizzaioli?"

Partecipare a questo evento è importante, ci sono tanti professionisti seri dove hai l'opportunità di confrontarti. Chi approccia per la prima volta a questa competizione ha un'opportunità imperdibile, al di là del piazzamento più o meno importante che ottieni nella tua gara. Certo, a tutti piace vincere, ma la vera cosa importante è quello che riesci a portare a casa da questa manifestazione, il bagaglio di esperienza e di conoscenza che puoi portare a casa dal Campionato Mondiale della Pizza è il valore più importante della manifestazione.

La ricetta

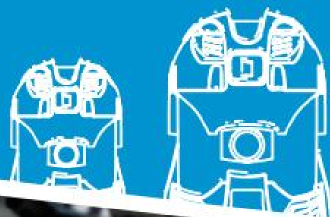
Si tratta di un impasto classico impreziosito da vino Amarone con coste sbollentate, radicchio tardivo di Treviso saltato in padella, petto di piccione al forno, foie gras scaloppato, sale maldon vanigliato, parmigiano reggiano, aceto balsamico invecchiato 25 anni e bottarga d'uovo di gallina.



NOVALTEC GROUP
THE BEST ITALIAN CLEANING EQUIPMENT

#quando.pulire.diventa.facile

Generatori di vapore e aspirazione linea industriale e professionale





175°

sanifica
norma HACCP

igiene
rispetta norme HACCP

potenza
eroga vapore a 175°

velocità
dimezza i tempi di pulizia

green
elimina l'uso di detersivi


Pavimenti


Piastrelle



Acciao


Marmo

CHIAMA ORA
041 449949
provala gratuitamente
nel tuo locale

Novaltec Group Srl

seguici su:



L'arrivo del pomodoro in Italia

18

L'ortaggio che ha cambiato la cucina italiana e nobilitato la pizza

di Giampiero Rorato

Se dobbiamo scegliere una pizza quale rappresentante autorevole della categoria, non abbiamo alcuna difficoltà a scegliere la **pizza margherita**, della quale non è ancora il momento di raccontare la storia, poiché dal Rinascimento, periodo sul quale ci siamo soffermati nei mesi precedenti, al momento della consacrazione reale di questa pizza, di tempo ne è passato molto, un periodo davvero lungo, ricco di avvenimenti che interessano anche la pizza e che merita conoscere.

Ad aprile abbiamo parlato della scoperta dell'America (1492) ad opera del genovese Cristoforo Colombo, al servizio dei re di Spagna ed abbiamo scritto che a seguito di quella scoperta la cucina europea è enormemente cambiata, grazie ai prodotti arrivati dal Nuovo Mondo, basta pensare al mais (e, quindi, alla polenta) e a tanti altri prodotti, fra i quali oggi ci interessa soffermarci sul **pomodoro** che, secoli dopo, caratterizzerà la ormai diffusissima **pizza margherita.**



Pizza senza glutine.
È l'esperienza che fa la differenza

Per offrire ai tuoi clienti tutto il gusto di una buona pizza scegli Dr. Schär Foodservice, il n° 1 del senza glutine.

I prodotti:

① Impasto Pizza: pronto da stendere

② Farina Stendipizza: indispensabile per la stesura

③ Base Pizza: precotta e fornita con teglia anticontaminazione

④ Farina Universale: da lavorare come preferisci







Best in Gluten Free

Dr Schär Foodservice

Tel. +39 0473 293595, foodservice.it@drschaer.com, www.drschaer-foodservice.com





SOPRA
Resti delle civiltà pre - colombiane.

L'origine del pomodoro

Il pomodoro è originario del Messico e del Perù ed era molto apprezzato dalle popolazioni che vivevano in quei Paesi prima dell'arrivo degli europei, in particolare dagli **Inca** e dagli **Aztechi** che lo chiamavano **xitomatl** (da cui l'inglese **tomato**), parola che significa *"pianta con frutto globoso, polpa succosa e numerosi semi"*. Quelle popolazioni lo consumavano ogni giorno, anche sotto forma di salsa. Scoperto dai primi conquistatori, non arrivò subito in Europa, ma solo nel 1540 quando il conquistador **Hernán Cortés**, di ritorno in patria (che era la Spagna), ne portò alcuni esemplari.

In Spagna i pomodori vennero inizialmente guardati con grande sospetto, pensando che fossero velenosi o comunque pericolosi per la salute. Sembra che il primo personaggio importante ad innamorarsi dei pomodori sia stato il Re Sole, cioè Luigi XIV (1638-1715), il quale nella splendida reggia di Versailles amava stupire la nobiltà e gli ospiti in visita mostrando quella pianta strana con i fiorellini gialli e le palline di color giallo-aranciato, perché allora il pomodoro era diverso da quello che oggi conosciamo, essendo l'attuale il risultato di numerose selezioni e incroci, come anche delle caratteristiche del luogo dove viene coltivato ed è per questo che ne abbiamo tante varietà.

Il frutto di questa pianta originaria del Centroamerica suggerì al padre della botanica italiana, Pietro **Andrea Mattioli** (1501-1577) di chiamarlo **"pomo d'oro"**. In origine il nome a questo frutto fu dato in latino, la lingua scientifica del tempo e venne chiamato **"mala aurea"** in seguito tradotto letteralmente in **"pomo d'oro"**. Gli studiosi lo considerarono un frutto prezioso e per farlo accettare dal popolo e quindi aumentarne la coltivazione gli furono attribuite proprietà afrodisiache e, grazie a questa diceria promozionale, fu impiegato in pozioni e filtri magici preparati dagli alchimisti del '500 e '600. Ed è proprio per queste dicerie che nelle diverse lingue europee si ritrovano le espressioni: **love apple, Liebesapfel, pomme d'amour** (o **pomme d'or**), e, in Sicilia, **pumu d'amuri**.

Il nome botanico **Lycopersicon**, *"frutto del lupo"*, testimonia invece la diffidenza che suscitò nel suo primo incontro con gli europei.



La sua diffusione e in Italia

Abbiamo prima ricordato come inizialmente l'accoglienza degli europei per il pomodoro non sia stata per nulla favorevole, tanto che dovette intervenire addirittura il grande re di Francia, nella seconda metà del Seicento per farlo conoscere e apprezzare dalla sua corte e, a cascata, dai nobili e, nel Settecento, anche dal popolo.
In Italia il pomodoro arrivò solo alla fine del Cinquecento e precisamente nel 1596, ma non come alimento bensì ***come pianta ornamentale,*** essendo stato introdotto attraverso i porti di Genova e Venezia e si diffuse negli orti delle ville del Nord e solo verso il 1620 arrivò nel Sud Italia, dove grazie a un clima più favorevole e a un sole più caldo portò frutti più grandi e di colore arancione-rosso.



Furono i contadini a tentare per primi di mangiarlo, soprattutto perché molto poveri e spinti dalla fame e, grazie a loro, essendo stato trovato buono, anche il popolo delle città fu invogliato a consumarlo. La storia seguente lo vide diffondersi a tappeto in tutto il Sud Italia, mentre scomparve quasi totalmente dalle regioni del Nord Italia, restando assente per circa tre scoli.

LE AZIENDE INFORMANO



Ventidue
Tovagliato Monouso

Il Tovagliato che rispetta l'ambiente.

Ventidue Srl

Via Mons. G. Babolin, 13
35024 Bovolenta (PD)
Tel. +39 049 5855295

www.ventiduegroup.it

Ventidue, azienda certificata UNI EN ISO 9001:2008, sviluppa e propone collezioni che rispondono alle più esigenti tendenze del mercato, presentando una gamma versatile e completa in grado di rispondere ai gusti ed alle esigenze del professionista della ristorazione.
L'Azienda realizza tutti i suoi prodotti con un particolare tessuto non tessuto dotato di particolare morbidezza, resistenza e capacità di assorbimento, conformi alle normative riferite al **contatto alimentare**. Il materiale utilizzato, molto resistente ed allo stesso tempo morbido, è ottenuto attraverso particolari tecnologie produttive ed è in grado di eguagliare la qualità tessile. Tutto è puntato su innovazione e ricerca per offrire un servizio al cliente sempre al top, anche con prodotti personalizzati. Ad ogni ristorante ed hotel la giusta proposta da mettere in tavola.
Ventidue, propone inoltre la linea "BIO-PRODUCT" tovagliato "biodegradabile e compostabile" in diverse collezioni e varianti colori pensata per un prodotto a "zero impatto ambientale", rispondente alle normative UNI EN 13432:2000 e UNI EN 14995:2007.
Basta davvero poco per dare ad un locale un nuovo volto, in linea con l'arredamento, le stagioni o festività, sono infatti i dettagli che fanno la differenza.







QUESTIONE DI GUSTO

Le spropositate “Carte” di molti ristoranti



di Nives Piva

Ridurre le proposte e sintonizzarsi di più con le Scuole Alberghiere servirebbe a migliorare l’attività ristorativa

Ci sono ristoranti e trattorie, magari con un solo cuoco e qualche aiutante di fortuna, che hanno in Carta diverse decine di piatti, tra antipasti, primi, secondi e dessert. Non mi riferisco certo a quei ristoranti che hanno le cucine più ampie della sala ristorante, con una ricca attrezzatura e una solida ed efficiente brigata. In questi ristoranti la brigata è solitamente ben organizzata e può sfornare al momento diversi piatti dagli antipasti ai dessert e, per lunga esperienza professionale, posso affermare che, se la “guida”, cioè lo chef, è davvero bravo e attento, ogni piatto esce perfetto.
E ci sono “guide” brave, serie, intelligenti e fidabili anche in ristoranti e trattorie di paese, dove l’amore per la cucina e il rispetto per i clienti è superiore alla voglia di business.
Ma come si fa ad avere 30-40 proposte, di carne e di pesce, dagli antipasti ai dessert, in trattorie e ristoranti con poco personale e, molte volte, non proprio professionale? Lo si può se una buona parte dei piatti in Carta è preparata in anticipo, a volte addirittura il riso e la pasta. Ma questa non è una cucina seria.
Ecco allora il problema.
Perché non ridurre le proposte, informando i clienti che tutti piatti in Carta (o indicati a voce) sono stati preparati al momento, nel totale rispetto della materia prima impiegata, nonché dell’igiene e dei gusti e sapori tipici della preparazione se ben fatta?
“Ma, mi è stato detto un giorno da un ristoratore, i clienti hanno tanti gusti e bisogna accontentarli, per cui si ricorre alle tecniche che consentono di conservare dei piatti pronti o quasi pronti!”. No! non va così, non va proprio.
L’Italia, l’ho scritto anche nei mesi scorsi, è considerata il Paese dove si mangia meglio, non solo nell’alta ristorazione, ma mediamente ovunque, dal Nord al Sud alle isole e sappiamo quanto sia importante la ristorazione per lo sviluppo del turismo. È forse difficile scegliere di offrire agli ospiti una cucina realizzata al momento?



So bene che numerosi locali a mezzogiorno dal lunedì al venerdì hanno una clientela che ha solo bisogno di nutrirsi – operai, camionisti, gente di passaggio e simili – ma anche in questi casi non servono tanti piatti, 3-4 primi e altrettanti secondi, più antipasti di insaccati o verdurine da preparare al momento. Il dolce può essere preparato anche prima, se è un dolce tradizionale, perché i dolci monodose di alta qualità vanno realizzati solo al momento, altrimenti so perdono almeno metà delle loro caratteristiche e allora non conviene proprio addentrarsi in questo campo. Questo mi sento di dire ai ristoratori, soprattutto ai titolari di trattorie, anche se so, per esperienza, che ce ne sono numerose di buone e che merita frequentare.
Resta poi vero che gentilezza e cortesia del personale coprono molte possibili deficienze e un bel servizio e un sorriso cordiale rendono la pausa pranzo gradevole e rasserenante e fanno subito dimenticare certe possibili deficienze anche per quanto riguarda i piatti.
E come può un ristoratore orientarsi per individuare il suo percorso migliore nel complesso e vasto mondo della ristorazione? Non mi permetto di dare consigli, ma solo un'indicazione: il rapporto delle ristorazione con gli Istituti e le Scuole Alberghiere potrebbe essere più stretto. Se così fosse, ci sarebbe crescita per entrambi, per le Scuole che avrebbero una più puntuale conoscenza dei problemi dei ristoratori e per ristoratori e cuochi che riceverebbero un utile sostegno professionale per superare le situazioni difficili che si presentano con frequenza.
Un travaso di conoscenze, tecnologie operative e anche di personale sarebbe utile per tutti e aiuterebbero ristoranti e trattorie a migliorare la propria organizzazione e affrontare con più tranquillità la conduzione del proprio locale. E, a ben pensarci, la cosa vale anche per le pizzerie.

LA SCIENZA IN CUCINA

La patata,
una storia sbalorditiva!

di Stefano Buso



Far passare la patata come un anonimo contorno è ingiusto, poiché oltre alla buccia e alla polpa ci sono una miriade di aneddoti e curiosità che la riguardano. Arrivò nelle cucine europee dopo la scoperta dell'America, ma sulle Ande era apprezzata sin dal 3000 a.C., ed oggi è una delle colture più importanti, frequentemente la base dell'alimentazione di numerose popolazioni. Inoltre, fa capolino nei menu di ogni dove e in più declinazioni, soprattutto fritta, al forno, bollita, in soffice purea e in altri modi. Senza dubbio quella del "Solanum tuberosum" è una presenza quotidiana, per certi versi "rassicurante", in ogni caso, non è consumata da chissà quanti anni, almeno dalle nostre parti...
La pianta omonima è originaria del Sud America, da paesi quali Bolivia, Cile, Perù e addirittura in Messico dove era coltivata dagli Aztechi. Spesso si mette in relazione la scoperta dell'America e la patata, ma non è così. Non è stato Colombo a scoprirla e portarla ai reali di Spagna a mo' di souvenir. Trascorsero anni prima che gli europei si imbattessero in questa leccornia.

Furono i "conquistadores" di Pizarro a scovarla sulla Cordigliera delle Ande, più o meno alla metà del '500. Più tardi approdò in Europa, anche se non fu subito messa in pentola! A tale proposito, rispetto ad altre chicche quali il pomodoro, i fagioli e il mais, nei suoi confronti ci fu una spiccata riluttanza, dipesa dal fatto che cresceva sotto terra, perciò si riteneva fosse immangiabile. Anni dopo venne annoverata nell'Encyclopédie di Diderot e D'Alembert (1751) quale cibo inadatto al consumo umano e fonte di imbarazzanti flatulenze. In effetti ci furono casi di avvelenamento, tuttavia causati dall'ingestione delle foglie e dei frutti della pianta (colpa della solanina), che congiuntamente alla decisione di farne "merenda" per galeotti contribuì ancor più all'impopolarità del tubero.

Col tempo si comprese che non c'era nulla da temere, perché la "campestre novità" era portatrice nient'altro che di nutrimento. E così la patata sconfisse ogni resistenza e, benché pigramente, incominciò a diffondersi nel Vecchio Continente, specie in Austria e in Germania. In Francia la cronaca del più popolare dei tuberi ha dell'incredibile! Tutto iniziò durante la guerra dei "Setti anni" (1756-1763) nella quale si fronteggiarono i maggiori eserciti europei tra cui quello francese. Durante le ostilità l'agronomo Antoine-Augustin Parmentier fu fatto prigioniero dai tedeschi, e in gattabuia ebbe l'opportunità di "gustare" la patata e documentarsi sull'attinente coltivazione. Tornato a casa, in occasione di un concorso promosso dall'Accademia di Besançon, che chiedeva quali nuovi ortaggi potessero essere consumati in caso di carestia al posto degli abituali, Parmentier propose la "pomme de terre" elogiandola a "pane" pronto senza necessità del fornaio. Persino il re, Luigi XVI, fu informato e in quattro e quattr'otto diede il nulla osta alla coltivazione delle patate. Nonostante le iniziali ritrosie un po' alla volta la coltura decollò, sebbene senza salti di gioia. Infatti, per parecchio fu bollata a "cenerentola" dei fornelli, sorta di cibo per indigenti, o come rimedio per fare lo sgambetto a crisi e penurie varie. Solo alla fine del '700 grazie al cuoco Antonin Careme furono realizzate alcune ricette, come le crocchette (les croquettes), e così la patata divenne un goloso habitué. In soldoni, fu uno dei pochi prodotti di Madre Natura ad essere accolto con esagerata circospezione, a "sgomitare" per potersi accomodare in casseruola. Del resto, fu così anche in Italia, dove la diffidenza nei confronti del "bulbo d'oltreoceano" perdurò fino al tramonto del XIX secolo, venendo apprezzata solo alla fine della seconda decade dell'Ottocento. Attualmente la sinfonia è un'altra! In primis è uno dei prodotti più versatili della filiera agroalimentare e anche quello che si presta al maggior numero di preparazioni, sia da sola che affiancata ad altre squisitezze, ma soprattutto è gustata in tutte le stagioni dell'anno. Per di più, il suo consumo regala molteplici benefici grazie ai contenuti di vitamine e minerali. È classificata in base alla polpa che può essere bianca o gialla. Qualora necessiti di conservazione va collocata in un ambiente fresco e buio. Se già invece cotta o parzialmente (bollita, scottata per farla al forno ecc.) il frigo è l'ideale, l'importante sia posta in contenitori idonei e non oltre uno-due giorni. È possibile preservarla anche da cruda, prima sbucciata e poi affettata (ad esempio per friggerla), l'importante è ricoprirla di acqua e consumarla nel giro di pochissime ore. Da primizia del Nuovo Mondo ritenuta pericolosa e a dir poco infima, più tardi diventò insostituibile facendo uno sberleffo a quanti la considerarono un ingrediente banale. Una storia che ha pochi precedenti, la quale testimonia come non sempre bontà e virtù siano colte all'istante ma, come recita l'antico adagio, "meglio tardi che mai"!



Si avvicina il caldo ed è tempo di



Birre semplici tedesche!

di Alfonso Del Forno

I mesi più caldi dell'anno sono alle porte e la voglia di stare fuori casa, in maniera spensierata, aumenta sempre più. Gite fuori porta, fine settimana al lago o al mare e tanta voglia di stare insieme agli altri, spingono le persone a mangiare anche più leggero e di conseguenza a bere birre meno alcoliche. Questo è il momento in cui la convivialità trova uno dei momenti di maggiore espressione. Ed ecco che ristoranti, pizzerie, pub e bistroit riempiono i frigoriferi di birre di facile approccio, semplici e poco alcoliche.
Il mercato offre tanti prodotti di questo tipo, soprattutto guardando alle birre a più larga diffusione nei paesi che da sempre rappresentano il punto di riferimento per la produzione di questa bevanda. Facendo un percorso legato alla geografia brassicola, potremmo concentrarci sulla Germania. Le più diffuse birre di bassa gradazione alcolica sono di certo le Pilsner e le Helles. Le due tipologie di birra sono molto simili come struttura. Dal colore giallo dorato, sono limpide dalla schiuma bianca, fine e compatta. Si differenziano tra loro per la presenza del luppolo, che nelle Pilsner è decisamente più presente, tale da rendere l'amaro più deciso, pur rimanendo fresco e piacevole. Nelle Helles, la minore presenza di luppolo tende ad esaltare la componente dolce, data dal malto d'orzo, rispetto a quella amara, qualità questa molto apprezzata da chi vuole una bevuta semplice e morbida.



Altra birra tedesca di facile approccio e di bassa gradazione alcolica è la Keller, che in pratica è una bassa fermentazione consumata giovane, non filtrata. Questa caratteristica la rende meno limpida e si apprezza in maniera importante la parte legata ai cereali. Il colore della birra non condiziona il grado alcolico della stessa e ne rappresenta un buon esempio la Schwarzbier, la tipica birra nera di bassa gradazione alcolica tedesca. Anche qui la caratteristica maggiore è data dalla pulizia in bocca durante la bevuta e la componente tostata dei malti che contribuisce a dare una leggera acidità alla birra, insieme alla percezione di un amaro fresco e persistente. Se invece preferiamo avere note più morbide, tendenti al caramello, dobbiamo orientare la nostra scelta verso le Marzen, tipiche birre dell'Oktoberfest, dal colore ambrato e la schiuma avorio. Abbandonando le birre di bassa fermentazione, tra quelle di alta troviamo un classico: la Weisse (o Weizen). Questa birra è molto apprezzata per le caratteristiche note olfattive che ricordano la frutta matura (banana nello specifico) e le spezie, in particolare il chiodo di garofano. Si tratta di una birra di frumento, materia prima che viene usata maltata in quantità pari al 50% del totale dei cereali. Le sue caratteristiche principali al gusto solo la dolcezza iniziale che presto lascia spazio ad una leggera acidità che tende a rendere molto dissetante questa birra. Continuando il nostro percorso tra le birre di alta fermentazione, dobbiamo tener conto delle Koelsch, tipiche birre di Colonia, chiare e limpide, dalle note maltate, fruttate e floreali, molto beverine. Parenti strette di queste birre sono le Altbier di Dusseldorf, ambrate con note maltate che ricordano il caramello. Molto interessanti anche le Berliner Weisse, tipiche birre di Berlino, contraddistinte l'importante componente acida che le rende particolarmente dissetanti e perfette con le giornate calde, quando si è alla ricerca di freschezza nella bevuta. Bevute a Berlino, spesso vengono addizionate con sciroppo di lamponi o asperula per poter mitigare l'acidità presente. Ultimo esempio di birra fresca, dissetante e complessa allo stesso tempo è la Gose, oggi conosciuta come la birra di Lipsia. Questa è caratterizzata dall'utilizzo di coriandolo, lattobacilli e sale marino. La combinazione di queste materie prime rende molto intrigante il prodotto, che risulta essere fresco e beverino, con la leggera sapidità che completa la bevuta e accompagna le calde giornate di tarda primavera e inizio estate.



di Virgilio Pronzati 

Vinnatur a Genova 2018



La terza edizione di VinNatur svoltasi dal 21 al 22 dello scorso gennaio nella Sala delle Grida del Palazzo della Borsa Valori di Genova, ha superato il successo delle precedenti, richiamando almeno duemila visitatori. Un pubblico di cui in gran parte competente e di enoappassionati, tra cui moltissimi giovani di entrambi i sessi. Un reale e crescente interesse che giovani manifestano per i vini e cibi biologici. Un banco d'assaggio con oltre 300 vini prodotti da settanta viticoltori di cinque stati europei aderenti all'Associazione Viticoltori Naturali. L'unica al mondo che bandisce l'uso di pesticidi, diserbanti e altri prodotti nocivi per la salute dell'uomo e dell'ambiente. Inoltre, la rigorosa adozione di miglioramenti tecnici nel vigneto e in cantina.

Se qualche anno fa i cosiddetti vini naturali non erano molto conosciuti e apprezzati, oggi, sensibilmente migliorati, riscuotono interesse e crescente consumo. Per la legge il termine vino naturale non è consentito, ma rende chiaro a tutti il concetto. Infatti, il Vinnatur 2018 di Genova, ha presentato vini di un buon li-

vello qualitativo, tra cui anche vini ottimi ed eccellenti. Anche di non facili annate. Una filosofia produttiva consapevole ed evoluta.

Produrre vini naturali significa agire nel pieno rispetto del territorio, della vite e dei cicli naturali, limitando attraverso la sperimentazione, l'utilizzo di agenti invasivi e tossici di natura chimica e tecnologica in genere, dapprima in vigna e successivamente in cantina. In sintesi l'abolizione dell'uso di pesticidi, diserbanti, concimi chimici e altri prodotti di sintesi nella coltivazione della vite, rispettando l'ambiente e la salute sia del produttore che del consumatore. Da qui l'uso del termine "naturali". Scelte consapevoli ma onerose in vigna e in cantina. Nelle annate difficili, i vini naturali hanno costi raddoppiati rispetto a quelli di ottime annate per più trattamenti e drastica minor resa in vino.

Riuniti nell'associazione VinNatur gli oltre 170 produttori di ben sette Paesi europei hanno in comune le stesse finalità. Non solo. Questo sistema produttivo permette al vino di mantenere le caratteristiche varietali del vitigno e del suo terroir. VinNatur investe le proprie risorse e riserva particolare attenzione alle necessità dei viticoltori associati nel rispetto dei consumatori finali. Scopo dell'associazione è anche quello valorizzare e far conoscere i propri vignaioli, di promuovere la ricerca scientifica e divulgare la conoscenza di tecniche naturali e innovative.

Dopo questo prologo, al lettore sorge una domanda spontanea. Se i vini naturali sono più digeribili per la poca o nulla aggiunta al vino di anidride solforosa e altri additivi, incontrando un crescente consenso dei consumatori, quali sono le differenze organolettiche che li contraddistinguono da quelli cosiddetti convenzionali? Alla vista si equivalgono, benché spesso siano di sufficiente limpidezza rispetto agli altri. Netta invece la differenza al naso: quelli naturali hanno profumi piacevoli ma più semplici, immediati e varietali; mentre i convenzionali possono avere la stessa intensità e persistenza, ma complessivamente sono più compositi e complessi. Sempre i primi, in bocca sono generalmente piacevoli e invitanti, pieni e continui con retrogusto fruttato-varietale, con un'acidità volatile spesso marcata, ma minore in quest'ultimi anni. Gli altri vini in generale sono omologati. Se di qualità, esprimono maggiore complessità.



Passando al tasting degli oltre 300 vini dei 70 produttori presenti in questa due giorni, che comprendeva quelli di 14 regioni italiane e, in minor parte, di cinque francesi, di una tedesca e Slovenia. Dalle mie personali valutazioni, gran parte dei vini presenti (sicuramente migliori rispetto a qualche anno fa) era di livello medio-buono. Molti hanno marcato vitigno e territorio. Una parte armonia e qualità. Un quarto si sono espressi con invitante semplicità. Pochi quelli con difetti all'olfatto e al sapore. Anche se in numero ancora ridotto, ci sono stati gli ottimi e gli eccellenti. Una manifestazione voluta a Genova (e per tutta la Liguria) che, come sostiene Angiolino Maule presidente di Vinnatur, vuole gratificare la sensibilità dei liguri nei confronti di questi vini. "Genova per noi è un appuntamento molto importante – osserva il presidente dell'Associazione Angiolino Maule - una piazza amica che ci riserva sempre grandi soddisfazioni. Da quest'anno l'appuntamento diventerà biennale e si alternerà con quello di Roma. Resterà invece annuale la manifestazione di Villa Favorita".

Durante gli assaggi, in una apposita sala, sono state offerte autentiche golosità: i formaggi del Caseificio Vallenostra di Mongiardino Ligure, i salumi del Salumificio Torrigino di Vobbia, le bruschette di Ai Troggi, dal pesto de Il Genovese e di pani d'autore di Alessandro Alessandri. Un meritato elogio agli allievi dell'Ipssar Marco Polo di Genova per la professionale collaborazione.
Infine una graditissima novità. In 25 locali genovesi, esperti e appassionati di vino hanno avuto il piacere di assaporare deliziosi aperitivi e piatti in compagnia di vari vigneron di VinNatur.





Mydibel

THE HAPPY POTATO FAMILY

Patate per passione!



PATABURGHER
prova le patate al posto del pane!



LE MIGLIORI PATATE DAL BELGIO

- gamma completa di prodotti di alta qualità
- classiche stick prefritte dalle finissime shoestring alle tradizionali steak house
- specialità a base di patate dalle crocchette ai rosti, dagli spicchi alle hash browns

Greens food®

IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA:
GREENS FOOD SpA - V.le dell'Artigianato 29
36030 S. Vito di Leguzzano (VI) Italy
Tel.: +39 0445 500 220 - info@greensfood.it
www.greensfood.it







VinNatur – Associazione Viticoltori Naturali

L'associazione VinNatur nata nel 2006 riunisce piccoli produttori di vino naturale da tutto il mondo che intendono difendere l'integrità del proprio territorio. Scopo dell'Associazione è unire le forze di questi vignaioli per dare ad ognuno maggior forza, consapevolezza e visibilità condividendo esperienze, studi e ricerche. Scopo dell'associazione è anche quello di promuovere la ricerca scientifica e divulgare la conoscenza di tecniche naturali e innovative. Negli anni sono nati diversi progetti di ricerca tra le aziende associate e alcune Università e Centri per la Sperimentazione.
Alla nascita le aziende aderenti a VinNatur erano 65. Oggi sono 170. Per associarsi i viticoltori devono accettare di sottoporre i propri vini all'analisi dei pesticidi residui, per poter garantire la genuinità dei vini. Villa Favorita è l'evento che permette all'Associazione VinNatur di vivere e di ampliare nel tempo i propri traguardi.



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “vino VinNatur”

L'Associazione VinNatur ha come obiettivo, e scopo statutario, la promozione di "attività dirette alla coltivazione della vite e alla produzione di vini di qualità, secondo metodi naturali legati al territorio, senza forzature tecnologiche".
Coerentemente con questo obiettivo, il vino prodotto dai soci VinNatur è connotato da una fondamentale caratteristica: è esente da ogni tipo di pesticida, ciò è garantito dalle analisi residuali che ogni anno l'Associazione effettua sui vini di tutti i viticoltori associati.
Tutti i vini prodotti dai vignaioli soci VinNatur sono vini:
- ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti gestiti direttamente del viticoltore e curati secondo le indicazioni di base di cui al punto 1
- vinificati secondo le indicazioni di base di cui al punto 2.

1. Nel vigneto

L'agronomia in vigneto persegue l'obbiettivo di allevare piante sane e predisposte ad una elevata resistenza alle avversità (malattie, siccità, carenze), quindi è fondamentale prestare particolare attenzione alla fertilità biologica del suolo, alla tutela della biodiversità e all'equilibrio dell'ecosistema vigneto.

Pratiche ammesse:

- concimazioni organiche (letame maturo, compost vegetale o misto)
- concimazioni "verdi" (sovesci o cover crop)
- inerbimento autoctono
- ossigenazione e lavorazione autunnale del suolo al fine di migliorare permeabilità e struttura dello
- stesso
- gestione dell'erba interceppo con mezzi meccanici (sfalcio o lavorazioni)
- uso di prodotti a base di zolfo per contrastare l'oidio (limitando ad un massimo di 60 kg/ha di zolfo
- polverulento all'anno)
- uso di prodotti a base di rame per contrastare peronospora ed escoriosi (limite massimo 3 kg/ha di
- rame metallo all'anno) con l'obbiettivo di riduzione dello stesso. Il limite massimo va calcolato sulla
- media di rame metallo usata negli ultimi tre anni.
- uso di prodotti di derivazione naturale, corroboranti, a residuo nullo, come ad esempio estratti
- vegetali, alghe, propoli, funghi o microrganismi antagonisti che permettano di ridurre l'uso di
- prodotti a base di rame e zolfo, fino ad eliminarli completamente in condizioni favorevoli
- irrigazione esclusivamente a goccia solo per soccorso
- vendemmia manuale

Pratiche non ammesse:

- concimazioni minerali, organico-minerali e chimiche di sintesi
- diserbi o disseccamenti chimici
- uso di antiparassitari di origine sintetica, sistemici e citotropici, non consentiti in agricoltura biologica
- uso di fosfiti
- uso di insetticidi chimici
- vendemmia meccanica
- coltivazione di viti Cisgeniche ed OGM o uso di prodotti di derivazione OGM.

2. In cantina Pratiche ammesse:

- *fermentazione spontanea con uso esclusivo di lieviti indigeni, quindi già presenti nell'uva e negli ambienti di vinificazione*
- *possibilità di modificare la temperatura del mosto o del vino al fine di garantire il corretto svolgimento delle fermentazioni*

- *unico additivo/ingrediente ammesso è l'anidride solforosa (sotto forma pura o di metabisolfito di potassio). Il vino in bottiglia deve avere un quantitativo di anidride solforosa totale non superiore a 50 mg/litro per vini bianchi, frizzanti, spumanti, dolci e per tutti i vini con un invecchiamento prima dell'imbottigliamento superiore ai due anni, e non superiore a 30 mg/litro per vini rossi e rosati. In caso di annate influenzate da calamità naturali quali grandine o piogge intense durante la vendemmia, il limite ammesso è 50 mg/ litro per tutti i vini.*
- *uso di aria ed ossigeno per ossigenazione di mosti o vini*
- *uso di anidride carbonica, azoto o argon, esclusivamente per mantenere il vino al riparo dall'aria e*
- *quindi per saturare eventualmente contenitori o attrezzature*
- *filtrazioni con attrezzature inerti aventi pori non inferiori a 5 micrometri (micron) per vini bianchi e*
- *rosati e 10 micrometri (micron) per vini rossi Pratiche non ammesse:*
- *chiarifiche tramite prodotti a base di albumina, caseina, bentonite e carbone vegetale oppure con enzimi pectolitici*
- *uso di lieviti selezionati commerciali (siano essi di origine biologica o meno) enzimi, lisozima e batteri lattici*
- *uso di qualsiasi additivo estraneo ad esclusione di anidride solforosa, nei limiti prefissati nel paragrafo sopra*
- *pratiche invasive atte ad alterare le caratteristiche intrinseche del vino e a modificarne i processi di vinificazione, ad esempio: dealcolizzazione, trattamenti termici superiori a 30°C, concentrazione tramite osmosi inversa, acidificazioni o disacidificazioni, elettrodialisi e uso di scambiatori di cationi, eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici, micro filtrazioni.*

Piano di Controlli

Allo scopo di verificare il rispetto del Disciplinare di produzione da parte degli associati, VinNatur ha redatto
uno specifico Piano di Controlli, che sarà applicato da un ente/istituto di certificazione riconosciuto dal
MIPAAF – Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali con il quale verrà attivata una collaborazione.
Identificazione ed etichettatura
L'obiettivo principale di questo disciplinare di produzione è quello di comunicare, con chiarezza e trasparenza, il nostro operato in vigna e in cantina a chiunque acquisterà una bottiglia di vino naturale VinNatur. Per raggiungere questo scopo è necessario rappresentare con un simbolo semplice e riconoscibile le norme produttive che tutti i soci VinNatur si impegnano a rispettare.
Per questa ragione riteniamo molto utile che ogni socio produttore abbia la possibilità, in modo facoltativo, dopo la sottoscrizione, di apporre su tutte le etichette dei vini prodotti le seguenti indicazioni:
• quantitativo di anidride solforosa totale al momento dell'imbottigliamento espressa in mg/litro, determinato dall'analisi ufficiale per l'esportazione (ottenuta con metodo per distillazione) o in alternativa da analisi ufficiale per l'approvazione del vino a DOC o DOCG
• simbolo approvato dall'Associazione – in allegato.
L'Associazione VinNatur precisa che i vignaioli che non intendono, o non possono, sottoscrivere gli impegni e rispettare le norme contenute in questo disciplinare, non potranno essere soci. Essere produttori di vino naturale VinNatur è una scelta non un obbligo.





Vinitaly 2018

La pizza ritorna nella capitale del vino.




di Patrizio Carrer

Dal 15 al 18 aprile si è svolta a Verona l'edizione 2018 di Vinitaly e all'interno del padiglione Sol&Agrifood, la rivista Pizza e Pasta Italiana e la Scuola Italiana Pizzaioli hanno animato l'Arena della Pizza assieme alle aziende protagoniste del settore pizza e ristorazione professionale: Molino Agugiaro e Figna – Le 5 Stagioni, Cirio – Conserve Italia, Granarolo, Zanolli forni e Vecogel. Gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli, Federico De Silvestri (Marzana, Pizzeria -Foccacceria Quattrocento) Michele Croccia (Caselle in Pittari, ristorante la Pietra Azzurra, Pizz & Macarrun, Sala Consilina), Angelo Silvestrini (Pizzeria Nuovo Ronche, Piavon di Oderzo - Treviso), Graziano Bertuzzo (Pizzeria Brian, Eraclea – Venezia) hanno espresso il meglio della pizza Made in Italy, raccogliendo il consenso del pubblico della manifestazione.

Dalla pizza **glutenfree** alla pizza **napoletana**

SOTTO
I pizza showcooking organizzati dalla rivista Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli, all'interno di Sol&Agrifood

Nella giornata di domenica la pizza alla pala è stata protagonista, grazie al supporto degli istruttori della Scuola Italiana che hanno raccontato al pubblico di Sol&Agrifood la storia e la tradizione di questa particolare pizza, che sempre di più riscuote successo nelle pizzerie e nei locali con somministrazione, mentre lunedì Federico De Silvestri ha presentato al pubblico la pizza glutenfree che gli ha permesso di vincere il titolo mondiale 2017 di pizza senza glutine, Graziano Bertuzzo – direttore area tecnica Scuola Italiana Pizzaioli – ha realizzato invece un impasto con il Prosecco, ricetta ideata appositamente per questa edizione di Vinitaly. Martedì è stata la volta della pizza in stile napoletano realizzata dal maestro Michele Croccia, che dopo i successi ottenuti a Las Vegas in occasione di Pizza Expo, ha portato nella capitale del vino la sua migliore interpretazione del piatto italiano che ha conquistato il mondo.
La giornata conclusiva di Vinitaly è stata caratterizzata dall'abbinamento con il gelato gastronomico realizzato in collaborazione con l'azienda padovana Vecogel, un connubio di sapori caldi e freddi, con tre gusti di gelati rispettivamente al basilico, all'olio evo e al pomodoro, che ben si sono sposati con la pizza.







IN FOTO
da sinistra gli istruttori Federico De Silvestri, Michele Croccia e Angelo Silvestrini, in uno dei momenti di formazione sulla pizza.

I Campioni Mondiali della Pizza 2018 **a Vinitaly**





SOPRA
I campioni della Pizza a Vinitaly: a sinistra Gianni Pompetti - Campione Mondiale di Pizza Senza Glutine, con Federico De Silvestri. Al centro Stefano Miozzo, laureatosi Campione di Pizza Classica 2018 e a destra Fabio Sebastiani e Marco Lavista i Campioni della Pizza a Due.

La recente conclusione del Campionato Mondiale della Pizza è stata l'occasione per degli interessanti fuori – programma, con alcuni dei protagonisti della 27esima edizione della competizione che si è svolta a Parma dal 9 al 11 aprile. I vincitori 2018 della categoria Pizza a Due – la gara dove lo chef e il pizzaiolo lavorano in combinata per realizzare una pizza, occupandosi rispettivamente di impasto e farcitura – hanno occupato una finestra dimostrativa nella giornata di apertura della kermesse veronese. Fabio Sebastiani da Padova e Marco Lavista, da Trieste, hanno proposto una versione rivisitata della pizza che ha ottenuto il punteggio più alto nella categoria "Pizza a Due" 2018: la pizza "Gambero della passione" realizzata con un impasto indiretto a lunga maturazione – quindi con un'alta digeribilità –, fatto con farine integrali ricche di fibre e semola di grano duro. La farcitura è stata realizzata con crema di peperone giallo fiammato, mascarpone, Parmigiano Reggiano 30 mesi, mozzarella di bufala affumicata, gambero rosso di Mazara del Vallo crudo e marinato in un'emulsione di frutto della passione, bacca di vaniglia e lime. In chiusura, pomodoro pachino caramellato, germogli di ravanello rosso e menta. Lunedì 16 aprile è stata l'occasione di incontro tra il vincitore della Pizza Senza Glutine 2018, Gianni Pompetti e Federico de Silvestri detentore del titolo nelle due edizioni precedenti. Martedì 17 aprile, Stefano Miozzo (pizzeria "al Borgo 1964, di Palesella di Cerea, Verona) è stato tra i protagonisti della Pizza Arena, con la sua "Il Cortile dei Nonni" che gli è valso il titolo 2018 di Pizza Classica – ma anche il Premio Speciale Parmigiano Reggiano e la gara di Triathlon. L'impasto classico, impreziosito dal vino Amarone, e la ricca farcitura proposta dal pizzaiolo veronese, hanno colpito positivamente il pubblico del salone Sol&Agrifood, che ha affollato l'arena della Pizza di Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli.

I numeri di Vinitaly **2018**

Impressionanti i numeri della 52esima edizione del Salone Internazionale dei vini e dei distillati. Da domenica 15 a mercoledì 18 aprile la fiera di Verona ha contato **128mila visitatori** da **143 paesi**. Il dato di affluenza è in linea con la scorsa edizione, ma quello che fa la differenza è l'aumento dei buyer stranieri (+ **6%**) rispetto all'anno scorso, per un totale di circa **32 mila presenze**. Un segnale più che positivo per una delle piazze del vino più importanti del mondo. Sempre più business e sempre più vocazione internazionale con più di **4380 aziende** espositrici. L'edizione 2018 ha lasciato il segno anche come platea della politica nazionale in vista della formazione del governo. Dal mancato patto del vino tra Salvini e Di Maio alla visita delle più alte cariche dello Stato: il premier Paolo Gentiloni, in fiera anche in veste di ministro delle Politiche agricole, e la presidente del Senato Elisabetta Alberti Casellati. Entrambi hanno sottolineato lo straordinario sviluppo del settore enologico, una identità del fare impresa e solidarietà, nonchè la crescente presenza femminile tra le imprenditrici del vino



HOTELEX 2018

noi c'eravamo!

Per il quarto anno consecutivo la rivista Pizza e Pasta Italiana e la Scuola Italiana Pizzaioli hanno tenuto alto il vessillo della pizza italiana di qualità durante la fiera Hotelex di Shanghai. La manifestazione fieristica, organizzata dal colosso UBM Sinoexpo (con l'aiuto di Invernizzi Group per l'Italia), è un evento fondamentale per tutti gli operatori professionali cinesi che operano nel comparto HoReCa e vede impegnate tantissime aziende italiane a promuovere i prodotti tricolori in tutti i settori più caratterizzanti del know how italiano.
Il gelato ed il caffè la fanno da padrone così come le attrezzature professionali ad alto valore aggiunto: da qualche anno si è cominciato a parlare di pizza, e la vostra rivista in questo senso è stata davvero protagonista.
Collocati nel Padiglione E2 con un'area complessiva di 192 mq, abbiamo sviluppato un programma giornaliero composto da un mix di divulgazione professionale - grazie al lavoro dei Docenti di Scuola Italiana Pizzaioli Angelo Silvestrini e Fabio Sebastiani – ed evento dedicato ai pizzaioli cinesi, organizzando le Selezioni Cinesi Ufficiali del Campionato Mondiale della Pizza.

HOTELEX® Shanghai



Nello stage principale abbiamo alternato lezioni di pizza classica e pizza in pala ad una sfida a colpi di..pizza, sfida che ha regalato diverse positive sorprese!
Rispetto all'edizione 2017 i giudici di gara – che ringraziamo per la professionalità e competenza - Daniele Salvo, gli chef Francesco Tino e Valerio Sironi, il manager Daj Janlin hanno notato nei 25 partecipanti un notevole miglioramento sia negli impasti che nella scelta delle farciture, oltre che nella cura con le quali queste sono state abbinate e posizionate sopra le pizze presentate in gara.
Il vincitore è stato Mr Li Guowei del ristorante Bella Vita di Shanghai, a cui vanno i ns complimenti e che ha vinto il viaggio per il Campionato Mondiale della Pizza 2019 messo in palio dalla nostra rivista! Secondo classificato un italiano che lavora in Cina, Alessio Amato del ristorante Michelino mentre al terzo posto il vincitore 2017, Liu Yaqui; congratulazioni anche a loro come a tutti i partecipanti alla gara.
L'evento è stato sponsorizzato da prestigiosi partner italiani: l'azienda Granarolo con la sua linea completa di mozzarella IQF, formaggi e latticini, le farine per pizza Le 5 Stagioni, l'azienda Greci-Specialità Alimentari per il pomodoro ed i prodotti conservieri e l'azienda Gi Metal per le pale e gli utensili per pizza. Un gradissimo ringraziamento va anche a due aziende storiche nelle attrezzature per la ristorazione, senza le quali non avremmo potuto organizzare la gara e gli show cooking: Polin Forni e Sirman spa, da molti anni tra i leader di mercato in Cina con una propria filiale a Shanghai.

Arrivederci al prossimo anno!





MOLECOLA
AUTENTICA COLA ITALIANA
MOLECOLA
AUTENTICA COLA ITALIANA

FAR PIZZA CON MOLINO DALLAGIOVANNA



Farine speciali per pizza & laNapoletana

Le farine Far pizza Dallagiovanna sono perfette anche per lavorazioni e tecnologie contemporanee, come quella del freddo e regalano pizze profumate, gustose e croccanti. Completa la linea laNapoletana, la farina del vero Pizzaiuolo. Approvata dall'AVPN, l'Associazione che tutela la Vera Pizza Napoletana, è una farina perfetta per esaltarne le eccellenze: il cornicione puntato, la morbida succosità e il sapore dei migliori ingredienti al mondo.

TESTATE DAI MIGLIORI MAESTRI PIZZAIOLI D'ITALIA



Oltregrano

Una linea di miscele professionali sviluppate dai nostri Maestri dell'Arte Bianca. Farine di grano tenero tipo 00 e/o grano duro, con l'aggiunta di cereali e semi, che conferiscono agli impasti una facilità di utilizzo ed un'ottima performance in cottura.
La linea si arricchisce di tre novità: ilContadino, laPinsa e laPala, ideale per la produzione di pizza in pala e pizza in teglia.

PER NUOVI TRAGUARDI DI FRAGRANZA E GUSTO



Senza glutine e senza lattosio

Pratica e comoda da utilizzare, la linea di preparati Senza glutine e senza lattosio è l'ideale sia per gli intolleranti al glutine sia per i celiaci, ma anche per coloro che seguono un regime alimentare leggero o alternativo.
Semplice e pratica da lavorare, la miscela speciale per pane&pizza permette di ottenere un prodotto di qualità in poco tempo.

UN DELITTO NON PROVARLA



Nobilgrano

Dal cuore del grano, i più alti valori tradizionali del germe del grano stabilizzato attraverso il trattamento a freddo per mantenerne tutte le proprietà. Solo i migliori grani accuratamente scelti, lavati in acqua secondo la migliore tradizione molitoria e macinati lentamente per non deteriorarne le caratteristiche.
Il germe di grano, stabilizzato e reinserito nella farina madre, permette di ottenere prodotti più friabili e gustosi.

IL CUORE DEL GRANO PER UN GUSTO UNICO







Saremo a **Cibus 2018 Padiglione 06 - Stand B046.**





Da due secoli, la Pizza e Molino Dallagiovanna portano avanti la tradizione italiana di un'alimentazione d'eccellenza.

laNapoletana sposa quella tradizione con la maestria delle tue lavorazioni, ideale per un **cornicione dorato** perfettamente sviluppato, una **pasta morbida ed elastica** che esalta al meglio il gusto degli ingredienti: per una pizza da vero Pizzaiuolo!



www.dallagiovanna.it

LE AZIENDE INFORMANO



VITO Italia srl

Via Gorizia 14
31025 S. Lucia di Piave (TV)
tel. 0438 460235
info@vitoitalia.it

VITO vince il Green Band 2018
nella categoria Ecologia

VITO, leader mondiale nel filtraggio dell'olio di frittura, ha ricevuto il nastro verde "Green Band" alla recente fiera Intergastra. La mission di VITO di coniugare l'aspetto economico e quello ecologico ha convinto pienamente la giuria. Il semplice utilizzo in cucina ed il risparmio sui costi fino al 50% permettono di ridurre il consumo di olio garantendo un minore impatto ambientale. Il concetto di sostenibilità è completato dall'utilizzo di filtri in cellulosa completamente biodegradabili. VITO ha vinto numerosi premi in tutto il mondo tra cui il Gulfood Award e lo Smart Label della HOST qui in Italia.

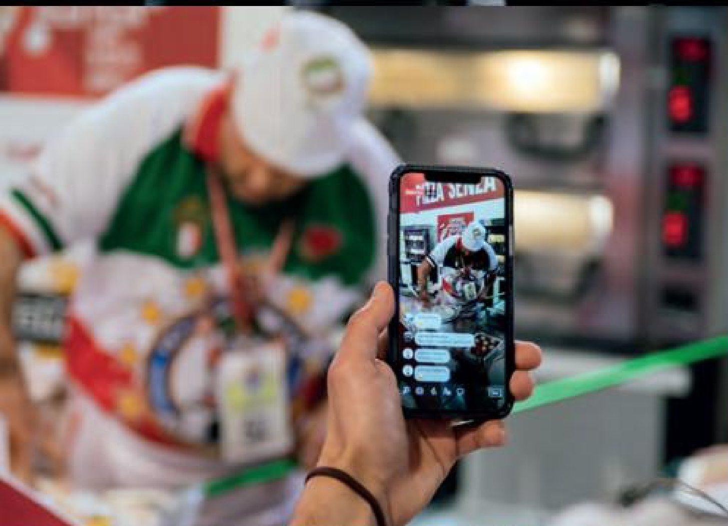
"Siamo molto soddisfatti di questo premio, che sottolinea ancora una volta il carattere "verde"dei nostri sistemi di filtraggio olio VITO" afferma Alessandro Cappelli della VITO Italia. *"Da oltre 15 anni VITO garantisce olio pulito nelle friggitrici senza additivi chimici. Semplice, veloce e sicuro - questo è VITO!"*

Potrete conoscere dal vivo la linea di prodotti VITO alla prossima edizione del Campionato Mondiale della Pizza a Parma. Oppure visitate **www.vito.ag** per richiedere una dimostrazione nella vostra cucina.



A SINISTRA
Alessandro Cappelli






pizza e pasta



CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA



CLASSIFICA DELLA GARA DI

PIZZA CLASSICA



IN FOTO
il podio dei vincitori della pizza classica, sotto, da sinistra a destra, Federico Cuppone (Forni Cuppone), Riccardo Agugiaro (Molino Agugiaro e Figna) Fausto Buglio (Marana Forni) e Simone Ficarelli (Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano)



	1	Stefano Miozzo	Al Borgo 1964	Cerea (VR)
	2	Abramo Fini	Nashville	Roma
	3	Valerio Luca Torre	Torretta Pizza	Azzate (VA)
	4	Lucia Varlese	Sua Maestà la pizza	Napoli
	5	Riccardo La Rosa	La Picea	Levanto (SP)
	6	Sibin Musev	Zum Steinhofen	Lavenau — DEU
	7	Francesco Giuliani	Zio Carmine	Gattinara (VC)
	8	Roberto Spinelli	Sicilian School of Pizza	Palermo
	9	Francesco Bellocchio	La nuova Europa	Balangero (TO)
ex aequo	10	Nicole Batzella	Manè al mare	Viareggio (LU)
ex aequo	10	Riccardo Momesso	Nuovo Ronche	Oderzo (TV)

vince anche il premio **PIZZA TRIATHLON:** il punteggio complessivo più alto in almeno 3 gare di cottura, e si aggiudica anche il premio per la migliore pizza con il

PARMIGIANO REGGIANO.



CLASSIFICA DELLA GARA DI

PIZZA IN TEGLIA



IN FOTO
il podio della pizza in Teglia, a destra Elio Castelli (Castelli Forni) e Roberto Cara (Latteria Montanari) che hanno premiato i vincitori



1	Boniolo Mirko	Punto Pizza	Cavarzere (VE)
2	Valverde Cesare	Il Rustico	Polverigi (AN)
3	Minelli Roberto	Prati Verdi	Pontoglio (BS)
4	Tofani Maria	L'altra Pizza	Valmontone (RM)
5	Coppola Leone	Vecchia Ottocento	Gavirate (VA)
6	Alioto Alessio	La Zagara	Cefalù (PA)
7	Amicone Marco	Italia dal 1987	Roma
8	Pellini Federico	Rigatoni	Roma
9	Miozzo Stefano	Al Borgo 1964	Cerea (VR)
10	Calaon Gianni	Meraviglioso Pizza	Padova



CLASSIFICA DELLA GARA DI

PIZZA ALLA PALA





IN FOTO
il podio della gara di Pizza in Pala
in basso a destra, Matteo Margarit (Lilly Codroipo)

1. Meloni Roberto
   Da Roberto
   CAGLIARI – ITA

2. Gourreau Thierry
   Mam'zelle pizza
   SAINT PIERRE – ILE DE LA REUNION (FRANCE)

3. Bertolucci Alessio
   Ale's pizza
   MARINA DI MASSA (MS) ITA

THE BEST WORLD PIZZA TEAM:

LAST TIME TEAM

Cardonia Pierino
Bhuiyan Sumon
Pignieri Giovanni
Garbarino Cristiano
Spatola Donato
Vingiano Gennaro

ex aequo

WHITE PASSION

Pompetti Gianni
Di Antonio Antonio
Amatruda Pietro
Manca Germana
Sebastiani Fabio
La Vista Marco



CLASSIFICA DELLA GARA DI

PIZZA A DUE E PIZZA SENZA GLUTINE

A DESTRA
il podio della pizza senza glutine, ai lati del podio i rappresentanti dell'azienda Greci, partner del Campionato Mondiale della Pizza 2018

SOTTO
il podio della Pizza a Due, sotto a destra Mario Acri (Ferrarelle), Marco D'Annibale (Gi Metal) ed Elisabeth Zickert (Pizza Master) partner della competizione







PIZZA A DUE

1. Lavista Marco con Fabio Sebastiani
   Pizza New - TRIESTE / *Le Buonevoglie* - (PD)

ex aequo 2. Spatola Donato con Gennaro Vingiano
   CALABRITTO (AV) / ACQU'E SALE - SORRENTO (NA)

ex aequo 2. La Porta Salvatore con Valentina La Porta
   Al Posto Giusto CASTELLI CALEPIO (BG)

ex aequo 2. Thierry Gourreau e Alessandro Lampis
   Mam'zelle Pizza, St Pierre, ILE DE LA REUNION - (FRA)

3. Stefano Miozzo con Manuel Baraldo
   Borgo 1964, PALESELLA DI CEREA - (VR) /
   Sette Teste, CASELLE DI SELVAZZANO - (PD)

PIZZA SENZA GLUTINE

1. Pompetti Gianni
   Pizzeria dei Poemi
   PENNA S. ANDREA (TE)

2. Corsi Elio
   Blender
   OSLO — NOR

3. Hueffmeier Sarah
   Randy's Gluten Free
   NORTH ST PAUL
   MINNESOTA – USA



CLASSIFICA DELLA GARA DI

PIZZA NAPOLETANA STG E STILE LIBERO







ACCANTO
il podio della pizza napoletana stg, a sinistra Fausto Buglio di Marana Forni, a destra Michele Ballardin di Sitta, che hanno premiato la gara

SOTTO
i vincitori della gara di Free Style a sinistra, sotto il podio Luigi Omobono, trade Marketing resp. canale Horeca di Pepsi Co Italia



PIZZA NAPOLETANA STG

1. Palermo Vincenzo
   Eataly Moscow Pizzeria
   MOSCA – RUS

2. Iaiunese Raffaele
   Fratelli Iaiunese dal 1998
   CASAL DI PRINCIPE (CE)

3. Cardonia Pierino
   L'oro di Napoli
   MONTECORVINO ROVELLA (SA)

STILE LIBERO

1. Takumi Tachikawa — 498 PT
   Pizza Stand Passatempo
   HOKKAIDO — JAP

2. Scott Volpe — 487 PT
   Fiamme Pizzeria Napoletana
   TUCSON - ARIZONA — USA

3. Jerome Falco — 483 PT
   Falco Pizza
   AURELHAN – FRA





CLASSIFICA FINALE

TROFEO HEINZ BECK



IN FOTO
il podio del Trofeo Heinz Beck, a premiare in basso a destra il dott. Carlo Giordani di Filò delle Vigne, il vino ufficiale del Campionato Mondiale della Pizza.



1. Vingiano Gennaro
   Acqu' e Sale
   SORRENTO (NA)

2. Castelnovo Emanuele
   La Baia
   CREMIA (CO)

3. Biale Massimo
   Aeronautica Militare Italiana
   ROMA

vince anche il premio **MIGLIOR ABBINAMENTO VINO**

PREMIO DELLA GIURIA

Caliolo Alessandro
Il Vulcano
SAN VITO DEI NORMANNI (BR)

Di Antonio Mattia
Il Nibbio
VILLA ROSA (TE)



CLASSIFICA DELLA GARA DI

VELOCITÀ E LARGHEZZA

IN FOTO
più a sinistra il podio dei pizzaioli più veloci e a destra il vincitore della pizza più larga. Entrambi i vincitori delle categorie sono stati premiati da Pepsi Co Italia









VELOCITÀ*

1. Amendola Giuseppe
   Ci Vediamo da Mario!
   Reggio Emilia

2. Borrelli Raffaele
   Pizzeria l'Arte Bianca
   Palermo

3. Sposato Domenico
   La Conchiglia
   Lugagnano di Sona (VR)

LARGHEZZA

1. Pasini Daniele — 104 CM
   Pizza Acrobatica
   Imola (Bo)

2. Mensa Stefano — 100,25 CM
   Pizzoleria Tica
   Siracusa

3. Lanza Luca — 98,51 CM
   Pizzoleria Tica
   Siracusa

*pizzaioli più veloci nello stendere 5 palline nel minor tempo possibile



CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

I MIGLIORI CONCORRENTI DALL' ESTERO



i migliori concorrenti DALL'ESTERO

688 Abdushi Elvis	AL	Albania
753 Salamah Mohammed	SA	Arabia Saudita
762 Villalba Jorgge L. Miguel	AR	Argentina
758 De Falco Lucio	AU	Australia
733 Monaco Paolo	AT	Austria
653 Bhuiyan Sumon	BD	Bangladesh
788 DuiAnthony	BE	Belgio
597 Machado Rodrigo	BR	Brasile
699 Mancini Piero	CL	Cile
640 Lee Jinhyung	KR	Corea del Sud
740 Podunavac Ognjen	HR	Croazia
658 Abouelhaitham Sameh	EG	Egitto
830 Gourreau Thierry	FR	Francia
811 Musev Sibin	DE	Germania
734 Tachikawa Takumi	JP	Giappone
733 Magnetti Matteo	IE	Irlanda
596 Rom AmsiliGali	IL	Israele
866 Miozzo Stefano	IT	Italia
521 Nasr Marcel	LB	Libano
643 Ruben Soares Miguel Faria	LU	Lussemburgo
534 Jovanovski Zoran	MK	Macedonia
742 Wahbi Ahmed	MA	Marocco
762 Scalia Giuseppe	MX	Messico
615 Aniuhovschi Gleb	MD	Moldavia
738 Scianamè Tiziano	MC	Monaco
783 Corsi Elio	NO	Norvegia
630 Muhammad Imran	PK	Pakistan
790 Demuro Sebastiano	PT	Portogallo
714 D'auria Davide	UK	Regno Unito
619 Avdeev Roman	RU	Russia
786 Tavani Marco	ES	Spagna
558 Singappulige R. Shehan	LK	Sri Lanka
776 Hueffmeier Sarah	US	Stati Uniti
780 Bozaghian Amir	SE	Svezia
768 Vandi Matteo	CH	Svizzera
703 Ozkeskinler Tuncay	TR	Turchia
744 Zlotko Andriy	UA	Ucraina
772 Szabadfi Szabolcs	HU	Ungheria
692 Reale Manuel	VN	Vietnam



Due amici del Campionato Mondiale della Pizza

a cura della redazione

In questo mese in cui celebriamo la chiusura della 27° edizione del campionato Mondiale della Pizza vogliamo iniziare a parlare degli amici e imprenditori che hanno contribuito al successo della manifestazione.

Cominciamo con il ricordare con grande affetto due amici di questo evento (e dei pizzaioli) che non sono più con noi: Renato Margarit e Lorenzo Cuppone.

Lorenzo Cuppone

Lorenzo Cuppone nasce a Treviso il 06/07/1939.
Il padre è Giuseppe è un maresciallo dell'aeronautica nato a Galatone in provincia di Lecce e trasferito a Treviso dove incontra quella che sarebbe diventata sua moglie, Marcella, casalinga nata ad Asolo.
Vivono appena fuori delle mura cittadine, in via Monfenera, dove con il gruppo sportivo locale, inizia una importante carriera nell'atletica leggera che lo porterà a vincere il titolo italiano juniores di salto con l'asta.
Dopo una serie di lavori come dipendente (in una libreria, in un'azienda produttrice di capi di abbigliamento), decide nel 1963 di fondare con il fratello gemello Luigi, che lavorava presso una storica azienda di Treviso produttrice di attrezzature per la ristorazione, quella che divenne in seguito con l'ingresso dell'altro fratello Paolo, la CUPPONE F.LLI SRL.
Iniziarono a lavorare nel garage di casa, producendo tutto quello che gli veniva commissionato: dai forni per la pasticceria, agli spiedi, alle friggitrici alle griglie ai banchi da lavoro, ma gradualmente presero sempre più piede le richieste dei forni per la pizza destinati soprattutto al mercato tedesco, tanto da occupare completamente la capacità produttiva dell'azienda che nel frattempo si era ampliata e occupava numerosi dipendenti.
Gli altri prodotti vennero un po' alla volta abbandonati e la ditta si specializzò unicamente nella produzione di forni per pizza, impastatrici e schiacciapizze (brevetto Cuppone): il mercato divenne ben presto l'Europa.
L'Italia era rimasta un mercato secondario, soprattutto per la fortissima tradizione che voleva la cottura della pizza fatta unicamente sui forni a legna.
Ecco quindi che la partecipazione al Campionato Mondiale della Pizza si presentò come un ottima occasione per far conoscere a tutti i pizzaioli le potenzialità dei forni elettrici, consapevole comunque di affrontare una sfida non semplice per quei tempi.
Si trattava infatti di iniziare a convincere i pizzaioli, fortemente e giustamente attaccati alla tradizione, che anche con i forni elettrici si poteva ottenere una cottura ottimale del prodotto.
Ascoltare le esigenze dei pizzaioli, confrontarsi con loro, conoscerne le tecniche e trovare le soluzioni erano e sono le motivazioni che hanno spinto Lorenzo nel suo lavoro e nella sua entusiasta partecipazione al Campionato Mondiale della Pizza. La continua evoluzione degli impasti e delle tecniche di lavorazione e di cottura necessitava e necessita di un confronto continuo con i professionisti del settore.
Quale altre migliore occasione per poterlo fare?
Per Lorenzo Cuppone e per chi ha continuato l'attività, fornire l'attrezzatura all'interno di una competizione dove il pizzaiolo deve cuocere il suo particolare prodotto senza margini di errore era ed è una grande responsabilità, ma al tempo stesso una occasione di crescita molto importante.



Renato Margarit



Renato Margarit nasce nel dicembre del 1942 a Gradiscutta di Varmo, piccolo paese del medio Friuli. Terzo di quattro fratelli maschi, rimane con la famiglia fino all'età di 14 anni a lavorare nei campi, e poi viene mandato alla scuola superiore del Berna di Don Orione a Mestre, dove impara le basi della meccanica con la guida della congregazione Orionina.
Concluso gli studi si affaccia al mondo del lavoro, per ripagare i sacrifici che genitori e fratelli avevano fatto per mandarlo a studiare, e così facendo si trovò davanti a diverse possibilità di scelta. La sua ricadde sul Genio Ferrovieri: trasferitosi in Piemonte per seguire il lavoro nelle ferrovie, tornava in Friuli solo per licenza. Diventato capo tecnico, dopo alcuni anni si trasferisce a Trieste e fu collocato alla guida dell'officina meccanica delle ferrovie dello stato del capoluogo friulano.
Nel frattempo conosce quella che sarebbe diventata, nel 1967, sua moglie: Carla. Da sempre Margarit si impegnava a far dell'altro dopo il lavoro nelle Ferrovie, lavoretti extra che servivano al sostentamento della famiglia. Dai lavoretti manuali passò poi alla vendita di piccoli accessori elettronici: lo aiutava molto la sua comunicatività, l'attitudine nel commercio ed il piacere di stare tra le persone.
Dopo alcuni anni si trasferisce in Friuli, a Codroipo. Erano gli anni del terremoto del '76, e continuava a lavorare su due fronti; a Udine in stazione F.S. Centrale e per la casa da rifare, con una famiglia che cominciava a crescere. Decise dunque di implementare il lavoro con la vendita di ferri battuti e con un furgone cominciò a viaggiare per allargare la zona di vendita. Vendeva sempre prodotti in ferro o rustici tipici, che facevano altri artigiani, ma un bel giorno nel '80 un grossista di Milano gli chiese una "Pala da Pizza". Per accontentare il cliente chiese all' artigiano da cui si riforniva di produrla. Il grossista rimase soddisfatto, e fece nuove richieste. Da qui Margarit prese lo spunto di proporre il prodotto ad altri negozi, ed il successo fu ottimo. Il suo fornitore artigianale però non riusciva a soddisfare le richieste e dunque ben presto decise di lasciare le ferrovie, avendo già raggiunto la minima per la pensione, e di iniziare in proprio una nuova attività, ovvero la costruzione di una pala da pizza, in un laboratorio sotto casa.
La prima pala fu quella da infornare, molto semplice di lamiera zincata con un tubo pesantissimo e un pomolo di ottone, prodotto che veniva via via migliorato di continuo provando, realizzando con le proprie mani i prodotti e chiedendo consigli a chi questi attrezzi li usava.
Per il nome dell'azienda optò per Lilly Codroipo. Lilly venne pensato come mix da Lilium (fiore) e Marilin (donna simbolo), ma anche perché era facile e semplice da pronunciare, mentre Codroipo venne mantenuto per identificare il prodotto con la provenienza, l'origine. Il giallo, colore aziendale del marchio, perché era ed è un colore positivo, caldo e ottimista (come il fondatore) che rimandava al sole.
Nei primi anni di attività fece anche lui il corso pizzaiolo, per conoscere meglio le necessità dell'utilizzatore delle sue attrezzature. Faceva i prodotti e li portava nelle pizzerie di fiducia dove venivano testati, poi andava a raccogliere i consensi o le critiche che utilizzava per migliorare i prodotti. Le prime fiere regionali a Udine ed i primi eventi a Caorle sono stati una conferma alle scelte che aveva fatto. Divenne subito un grande amico e sostenitore del Campionato Mondiale della Pizza e di tutti i pizzaioli: lo faceva con entusiasmo e partecipare, al di là dell'aspetto commerciale, era per lui un piacere ed una gioia. Era un modo per stare a contatto con i pizzaioli, confrontarsi e arricchire le sue conoscenze ed arricchirsi dal confronto con gli altri.





MOLINO AGUGIARO & FIGNA

Molino Agugiaro e Figna con il marchio 5 Stagioni è fianco dell'organizzazione del Campionato Mondiale della Pizza come main della manifestazione.

Agugiaro & Figna Molini è l'esempio tangibile di lungimirante imprenditorialità. Nasce dall'incontro di due storiche famiglie dell'arte molitoria: il Molino Agugiaro fondato nel 1831 a Curtarolo (PD) e il Molino Figna fondato nel 1874 a Valera (PR). Il primo realizza già negli anni 90 del XX secolo un moderno impianto molitorio dedicato alla produzione di semilavorati. Mentre nel 1985 Alberto Figna fonda la I.T.G (Italiana Trasporti su Gomma S.r.L), e nel 1997 acquisisce la Molini Fagioli di Perugia. Nel 2003 viene attuato il progetto di aggregazione industriale tra le due storiche famiglie di mugnai attraverso la costituzione di una nuova società, l'Agugiaro & Figna molini s.p.a. Oggi, siamo il gruppo leader italiano per la macinazione del grano tenero, con stabilimenti a Collecchio (PR), Curtarolo (PD), Magione (PG), specializzati ognuno in una determinata produzione.

"QUALITY IS NEVER AN ACCIDENT; IT IS ALWAYS THE RESULT OF INTELLIGENT EFFORT." JOHN RUSKIN.

Agugiaro & Figna Molini nasce nel 2003 dalla fusione di due storiche famiglie dell'arte molitoria italiana che hanno saputo integrare le rispettive competenze ed esperienze per guardare al futuro con tutto l'ottimismo che solo la ragione di una scelta intelligente e lungimirante sa dare. Da allora la nostra missione è rimasta sempre la stessa: portare in tutto il mondo farine e semilavorati eccellenti, di altissima qualità.

«La Pizza è un piatto che conosciamo molto bene, al nostro Molino è riconosciuto il primato nell'avere dedicato alla pizza un'intera gamma di farine. - dichiara Riccardo Agugiaro – Vogliamo ricordare che il processo molitorio è una storia di passione e dedizione che accompagna il chicco di grano durante tutta la macinazione: un processo, per noi, lento e sostenibile, per garantire tutti i parametri di qualità. Essere fra i più grandi, in termini di produzione, e fra i più antichi ci impone una doppia responsabilità, nei confronti dei nostri clienti ma soprattutto nei confronti dell'ambiente in cui operiamo. Agugiaro&Figna è l'azienda che per prima ha riservato particolare attenzione al comparto pizzeria e siamo orgogliosi di partecipare in qualità di sponsor al Campionato Mondiale della Pizza, una manifestazione internazionale che raccoglie al suo interno così tante eccellenze come i più grandi Maestri pizzaioli del mondo»



IN FOTO
Giorgio Agugiaro con lo chef Heinz Beck







F.LLI CUPPONE



F.lli Cuppone è partner tecnico del Campionato Mondiale della Pizza, i forni elettrici di f.lli Cuppone sono all'avanguardia in fatto di tecnologia, consumi e qualità e sono da sempre a fianco ai pizzaioli per poter svolgere al meglio il lavoro in pizzeria. Anche in questa edizione del Campionato Mondiale della Pizza 2018, i pizzaioli in gara hanno potuto testare la qualità di queste attrezzature, ideali per qualsiasi tipo di cottura e formato di pizza. Rappresentato in tutto il mondo, f.lli Cuppone è un marchio diventato familiare ai pizzaioli di tutti i continenti e grazie al continuo sforzo dell'azienda in termini di ricerca, qualità e assistenza, i forni e le attrezzature dell'azienda di Silea (TV) sono tra i più apprezzati da chi lavora in pizzeria.



lo staff di Cuppone al Campionato Mondiale della Pizza 2018 con lo chef Heinz Beck

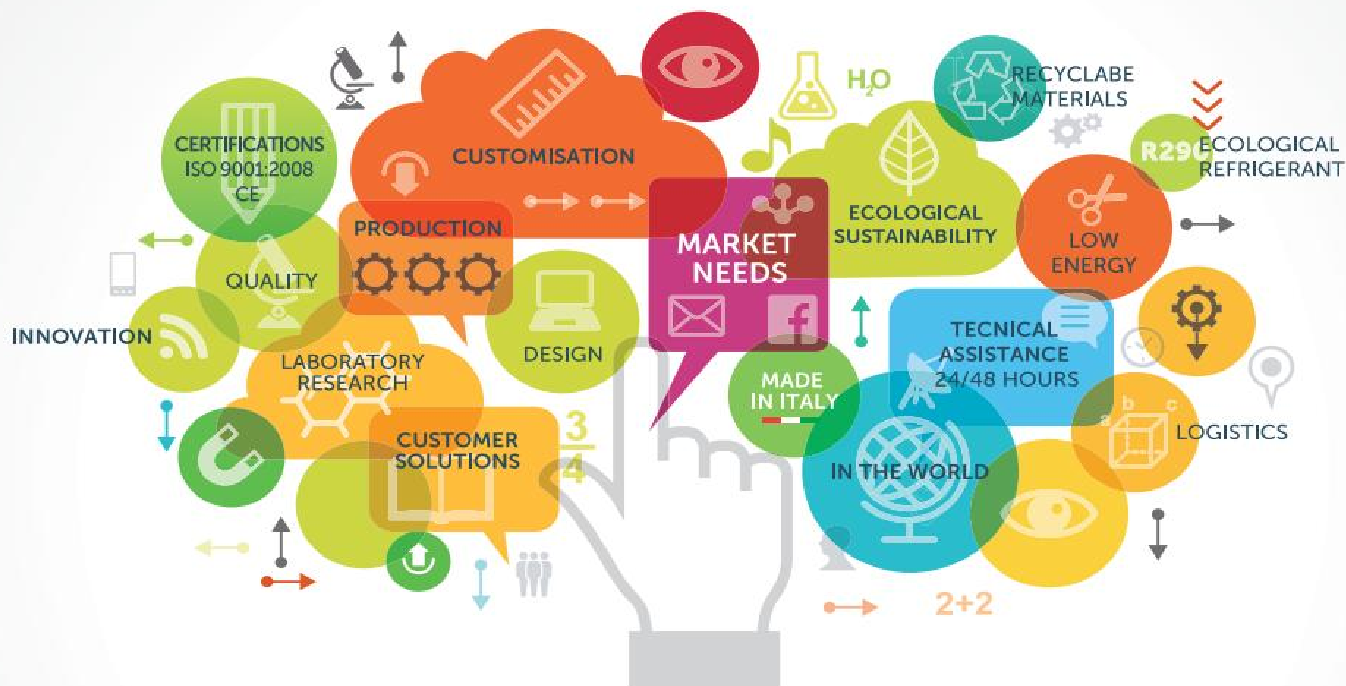


FEDERICO CUPPONE,

C.E.O.

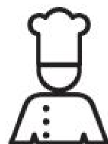
e/o Presidente del Consiglio di Amministrazione:

"Una manifestazione di altissimo livello, sia dal punto di vista dello spettacolo che dei contenuti tecnici. Aver messo i nostri prodotti a disposizione dei migliori professionisti del settore ci rende veramente orgogliosi!"



Our business is enhancing **your business**





GASTRONOMYline



BAKERYline



PASTRYline



afinox.com

MARANA FORNI

Partner storico del Campionato Mondiale della Pizza, il marchio Marana Forni è diventato familiare ai pizzaioli di tutto il mondo. Dal famoso forno "Su&Giù" rotante, Marana Forni è all'avanguardia nell'ideare e realizzare attrezzature per la cottura della pizza, con forni dalle linee accattivanti ma anche ergonomici e di facile utilizzo. Ferdinando Marana, titolare dell'azienda "
" E' fonte di orgoglio per Marana Forni essere Fornitore Tecnico Ufficiale del Campionato: da 25 anni, con i nostri forni a legna, mettiamo a disposizione dei concorrenti la nostra esperienza ed evoluzione tecnologica.
I forni Marana sono uno strumento di qualità, precisione e massima affidabilità che permette sia ai giovani pizzaioli che ai professionisti di esprimere al meglio le proprie competenze durante le gare di questa attesissima e spettacolare competizione mondiale. In questa edizione, presso il nostro stand abbiamo offerto la possibilità ai pizzaioli di provare con il loro impasto il Forno GENIUS, il forno rotante che cuoce le pizze in un solo giro del piano cottura. Un metodo di cottura innovativo a servizio del pizzaiolo che facilita e velocizza il suo lavoro quotidiano. Un ringraziamento particolare agli organizzatori per la professionalità e cortesia che ci hanno riservato ".
E nei prossimi mesi avremo altre importanti novità da condividere, in attesa di ritrovarci alla 29° edizione del Campionato nel 2019!





The German Pizza Team posa davanti allo stand di Marana Forni







GRECI

ANCHE QUEST'ANNO IL CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA HA DATO A GRECI GRANDI SODDISFAZIONI!

Abbiamo osservato, anno dopo anno, una crescente creatività dei partecipanti alle gare, una creatività sempre più focalizzata sulla sostanza e sulla provenienza della materie prime di qualità e legate al territorio. Questo ci ha fatto molto piacere perché ha confermato la validità del nostro grande impegno nello scegliere e valorizzare le materie prime alla base dei nostri prodotti. Abbiamo accolto pizzaioli da tutto il mondo presso il nostro stand, offrendo loro le degustazioni di tutte le nostre novità in abbinamento alla pizza: dalla salsa alla rucola e zenzero, a quella con nocciole Piemonte IGP, alla salsa con mandorle d'Avola e limone di Sicilia, alla crema di cavolo cappuccio viola e per finire la crema di scamorza affumicata ed i ceci neri della Murgia. Tutti realizzati nel nostro stabilimento di Parma, utilizzando materie prime italiane pregiate, frutto di territori vocati. Rappresentano soluzioni originali sia in abbinamento a salumi speciali che a pesce (crostacei, carpacci di pesce, salmone) per farcire straordinarie pizze gourmet.

Abbiamo ricevuto tanti apprezzamenti e la sempre gradita conferma di essere un punto di riferimento per la pizzeria, per quanto riguarda le forniture di specialità alimentari e questo ci ha dato un rinnovato entusiasmo nel proseguire il percorso che da alcuni anni abbiamo intrapreso: il progetto NON SOLO BUONO.

Per Greci questo è il nuovo modo di interpretare la qualità, che significa: impiego di materie prime autentiche e prevalentemente italiane, attenzione alle intolleranze con esclusione degli allergeni più diffusi, equilibrio nutrizionale e bilanciamento delle ricette, attenzione alla bellezza dei prodotti perché il gusto italiano non riguarda solo il sapore ma anche l'aspetto del piatto. Noi in Greci crediamo molto in questa filosofia e il campionato 2018 ci ha reso ancora più consapevoli.



PizzAut e il Ponte del Sorriso:

la generosità dei pizzaioli non ha confini!

a cura della redazione





Non c'è stata solamente competizione durante l'ultima edizione del Campionato Mondiale della Pizza 2018 ma anche tantissima solidarietà e generosità.
Protagonisti i pizzaioli, che una volta ancora - e non ve n'era bisogno – hanno dimostrato come le loro capacità professionali e la loro passione non siano da meno della generosità e dell'altruismo con i quali affrontano la vita ed aiutano le persone meno fortunate di loro.
Il Campionato 2018 infatti ha ospitato e cercato di enfatizzare due tra le tante iniziative benefiche in cui la categoria si profonde – silenziosamente – durante tutto l'anno: il Ponte del Sorriso e PizzAut.
Il Ponte del Sorriso è una fondazione Onlus del varesino che grazie al sostegno di tantissimi pizzaioli professionisti – ne ricordiamo due, senza voler fare torto a nessuno ovvero Leone Coppola con i suoi Pizza Champs e Giuseppe Lucia con il Team Salento– è riuscita a raccogliere il denaro per aprire una "Stanza della Pizza" dedicata ai bambini dell'ospedale pediatrico Ponte Vecchio di Varese.
L'iniziativa fu raccontata due anni sul palco del Mondiale ed è stato con orgoglio e piacere che quest'anno gli stessi protagonisti sono ritornati a raccontarci che la missione è stata compiuta: complimenti davvero!
PizzAut invece è un progetto di realizzazione di un laboratorio di inclusione sociale attraverso la realizzazione di un locale (Pizzeria) gestito da ragazzi con autismo affiancate da professionisti della ristorazione e della riabilitazione. Anime del progetto sono Luigi Pascucci e Nico Acampora, genitori di ragazzi autistici, entrambi fanno parte di un gruppo di genitori tutti con figli autistici.

Il Campionato Mondiale della Pizza è entrato in contatto con PizzAut grazie a Giovanni Mento, presidente della Federazione Italiana Pizzaioli nonché grande amico dei pizzaioli tutti e del Campionato Mondiale della Pizza.
L'obiettivo è quello di istituire un locale per la famiglia ma anche per i giovani, un luogo dove stare bene e divertirsi con prodotti ricercati, un locale dai tempi lenti dove non bisogna andare a mangiare una pizza quando si hanno 5 minuti e poi si corre via...ma un locale dove Trovarsi e Ritrovarsi in una dimensione temporale e relazione fuori dalle frenesie che mettono in difficoltà chi è affetto da autismo e non solo. Per la realizzazione è stata identificata un'area entro spazi verdi a Segrate.
Per concretizzare il progetto PizzAut sono necessari 120.000 euro: una cifra significativa per famiglie non agiate.
Per questa ragione, per raccogliere parte delle risorse necessarie – che integrano le disponibilità dei familiari dei ragazzi – quattro mesi fa è stata lanciata una campagna di crowdfunding per 60.000, che ad oggi ha permesso di raccoglierne oltre 25.000.
L'obiettivo di tutti noi è quello d contribuire alla realizzazione di questo sogno: vi terremo aggiornati e nel frattempo ***vi invitiamo a sostenere la causa!***



Pizza a domicilio:
perchè scegliere il digital food delivery per incrementare il proprio business

JUST EAT

10 milioni gli italiani che hanno dichiarato di voler provare un'esperienza di take away digitale e **90 milioni** di euro il valore del mercato delle consegne a domicilio in Italia: sono questi alcuni dei numeri chiave del mercato degli ordini a domicilio online nel nostro paese.

Un mercato che, secondo il **Politecnico di Milano**, nel 2017 è cresciuto del 30%, e che può portare ai ristoranti un incremento fino al 50% del fatturato. Secondo l'**Osservatorio Just Eat Italia**, l'app leader per ordinare cibo a domicilio in tutta Italia e nel mondo, i clienti che ordinano tramite app o sito web lo fanno infatti più spesso e spendono fino al 50% in più rispetto a coloro che ordinano al telefono.

"Entrare nella community di Just Eat significa incrementare i propri ordini a domicilio grazie all'utilizzo del digitale – spiega **Marcello Marazzi, Direttore Commerciale di Just Eat in Italia** – ma non solo. Una parte fondamentale del nostro lavoro è affiancare il ristoratore con una vera e propria attività di consulenza e utilizzare i dati che raccogliamo attraverso la nostra piattaforma per aiutare ogni ristorante e pizzeria a massimizzare il proprio fatturato, lavorando ad esempio sul miglioramento continuo dei menù grazie alle statistiche sui piatti più ordinati, o sulla distribuzione e la scelta delle aree di consegna. Otre a questo, investiamo continuamente in campagne di comunicazione per portare ogni giorno nuovi clienti ai ristoranti e alle pizzerie affiliate alla nostra piattaforma e fare in modo che i clienti che già abbiamo tornino ad ordinare più frequentemente: è proprio grazie a queste attività che quest'anno abbiamo registrato un incremento degli ordini di oltre il 60%".
Come funziona Just Eat? Il cliente si fa localizzare o inserisce l'indirizzo di casa; sceglie il ristorante usando diversi filtri di ricerca, dalle offerte speciali agli sconti, dal tipo di cucina alla consegna gratuita, fino alle recensioni di altri utenti che hanno effettuato ordini. A questo punto al ristorante non resta che accettare l'ordinazione e confermare l'orario di consegna. Il pagamento può avvenire in contanti, carta di credito o PayPal. "Il tutto – conclude Marazzi – senza nessun costo fisso e con la possibilità di usufruire di uno shop online dedicato dove trovare materiali specifici per le consegne come scatole pizza e abbigliamento per i fattorini".

- **PIÙ ORDINI:** ti portiamo nuovi clienti e facciamo tornare quelli che hai già trovato
- **PIÙ VALORE:** i clienti online ordinano più spesso e spendono di più rispetto al telefono
- **PIÙ CONTROLLO:** con la nostra tecnologia avrai tutti i dati a portata di mano
- **PIÙ RISPARMI:** grazie agli sconti riservati ai nostri partner

IL DIGITAL FOOD DELIVERY

COME POSSO AFFILIARE IL MIO RISTORANTE A *JUST EAT* ?

- **Vai su ristoranti. justeat.it**
- **Compila il form di richiesta informazioni con i tuoi dati**
- **Inserisci dopo il nome del tuo ristorante *"pizza e pasta italiana"* per usufruire di una vantaggiosa offerta**
- **Verrai ricontattato dal nostro team per mostrarti tutti i vantaggi riservati a te**

www.justeat.it
ristoranti.justeat.it







Birra Amarcord non finisce di stupire

Birra Amarcord S.p.A.

Via Flaminia, 171
47823 Rimini (RN) - Italy

www.amarcord.it

Sono tantissime le novità che giungono da Birra Amarcord, il birrificio nato a Rimini nel 1997, italiano al 100%, indipendente e familiare, dall'animo romagnolo ma dal respiro internazionale. Così, fra il completamento dei formati della linea Classica, ora in bottiglia anche da 33cl oltre che da 50cl, il progetto Tank Beer, l'aperture di locali a marchio Amarcord - Italian Gourmet Pub, in Amarcord c'è un gran fermento.

Squadra che vince, però, non si cambia, ma si può fare più bella, e la linea Classica, con le sue quattro birre dedicate alle protagoniste del film di Fellini, Gradisca, Midòna, Volpina e Tabachéra, ha avuto la sua novità non solo nel formato ma anche nel restyling dell'etichetta della bottiglia da 50cl. Ci viene il dubbio che queste birre, le prime realizzate dal team birrario di Amarcord, di facile approccio ma ricche di profumi e di gusto, ognuna con stile e personalità diversa proprio come i personaggi al cui nome sono ispirate, siano come il figlio primogenito che, i genitori non lo ammetteranno mai, è il preferito, o forse è solo la dimostrazione che per Birra Amarcord qualcosa di buono deve sempre accompagnarsi a qualcosa di bello. E belle le etichette di Amarcord Classiche lo sono davvero grazie ai disegni originali di Robert Niccoli, italoamericano di Brooklyn che vive a Rimini ed affermato designer di moda. Ora si presentano in nuova veste grafica, con il logo A di Amarcord ben visibile insieme al colore bianco che dà un tocco più vivace, moderno e luminoso, un'anticipazione per l'occhio di ciò che il palato potrà gustare: l'eleganza seduttiva della lager Gradisca, il fascino ammaliatore e un po' fedifrago della rossa Volpina, la certezza e l'affidabilità della golden ale Midòna e l'imponenza e l'intensità della strong amber ale Tabachèra.

Sottolineiamo per tutti i gestori e pizzaioli non solo che "l'occhio vuole la sua parte", e il restyling descritto appaga questo veritiero modo di dire, ma anche che il formato da 50cl permetterà al cliente di condividere con un'altra persona la sua birra, ad esempio in un ipotetico menu di abbinamenti che vede la Gradisca con un antipasto all'italiana di affettati e formaggi freschi, la Midòna con una pizza saporita e la Volpina con una pizza vegetariana, per finire con la Tabachèra abbinata ad un dolce a base di creme e cioccolato.





PIZZA ROMANA E BIRRA VOLPINA AMARCORD

INGREDIENTI

Pomodoro
Fiordilatte
Alici di Cetara
Capperi di Sicilia
Origano

LE CARATTERISTICHE DELLA BIRRA

- Red Ale 6.5% vol
- Schiuma bianca-rosata, alquanto compatta.
- Birra color ambra con riflessi rosso rubino, limpida.
- Al naso un caramello dolce e persistente. Note di fragola e di affumicato complessano il profilo olfattivo accompagnate da un lieve effluvio resinoso.
- Corpo medio, buona frizzantezza.
- Al palato si rivelano e persistono sia il caramello dolce (toffee) sia l'amaro fresco, balsamico lungo e dissetante. Con l'andar del tempo le note amare si trasformano in sentori decisi di amaretto.
- Retrolfatto sprigiona sentori di frutta secca, spezie tra le quali spicca un pepato quasi pungente.
- Una birra gradevolmente rinfrescante, dal corpo rotondo e orientata ai sapori fumé e speziati. La spumeggiante effervescenza la rende una birra piacevole e dissetante sebbene il suo bel corpo alcolico.

ABBINAMENTI

Pizze con formaggi o salumi (ottima anche con salame piccante) e pizze dal gusto deciso.
Formaggi di media stagionatura, crosta fiorita o formaggi affumicati.



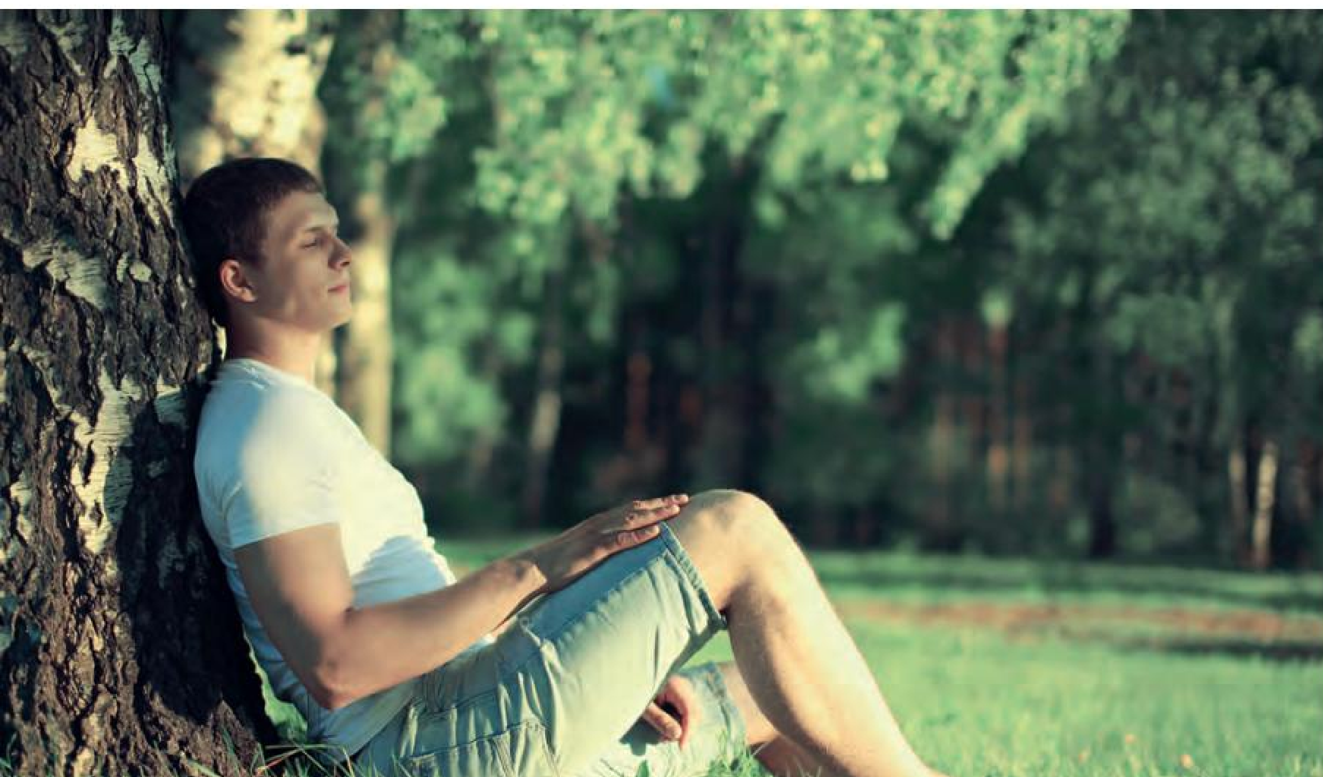
Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

Aiuta le tua ossa!

... a tavola, con attività fisica e sole.

Cosa è l'osteoporosi?
L'osteoporosi è una malattia caratterizzata da una bassa densità minerale ossea. Le ossa diventano più fragili e sono, quindi, esposte ad un maggior rischio di frattura, anche per traumi di lieve entità. Si stima che in Italia l'osteoporosi colpisca circa 5.000.000 persone, soprattutto donne in postmenopausa (80%).
Secondo studi epidemiologici nazionali ne è affetto il 23% delle donne oltre i 40 anni ed il 14% degli uomini con più di 60 anni.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) negli ultimi anni ha più volte richiamato l'attenzione degli Stati Membri sulla necessità di promuovere politiche di prevenzione presso la popolazione più a rischio allo scopo di contrastare l'insorgere della malattia e di ridurre l'impatto sanitario e sociale della fragilità scheletrica.



Le cause dell'osteoporosi possono essere diverse:

Fattori anagrafici, genetici, costituzionali

- età avanzata
- sesso femminile
- costituzione minuta
- familiarità per osteoporosi o fratture da fragilità ossea
- razza bianca o asiatica
- dieta povera di calcio
- dieta troppo ricca di proteine
- dieta troppo ricca di fibre non digeribili (cibi integrali)
- carenza di vitamina D
- vita sedentaria
- eccesso di fumo, alcool, caffeina
- abuso di lassativi

Fattori ambientali e comportamentali

- menopausa precoce (prima dei 45 anni, anche chirurgica)
- periodi prolungati di amenorrea (più di 1 anno)
- malattie infiammatorie croniche intestinali (celiachia, morbo di Crohn, colite ulcerosa)
- anoressia nervosa

- ipertiroidismo

Alterazioni ormonali

- corticosteroidi, anticoagulanti, antiepilettici



Una dieta equilibrata, che comprenda tutti i tipi di cibi, è fondamentale per stare in salute. In particolare, seguire una corretta alimentazione è importante per la salute delle nostre ossa, soprattutto nelle prime fasi della vita, quando si gettano le basi per il futuro. Spesso, infatti, non vengono soddisfatte le richieste quotidiane di calcio del nostro organismo, durante la crescita e lo sviluppo, durante eventuali condizioni fisiologiche come gravidanza e menopausa o in caso di condizioni patologiche (assunzione di particolari farmaci, eventuali patologie concomitanti).
Il calcio, che aiuta a costruire le ossa, è il micronutriente, dunque, più importante nella prevenzione e nel trattamento dell'osteoporosi.
Il calcio proviene principalmente dal cibo, in particolare si trova nei seguenti alimenti:

- latte e altri prodotti lattiero caseari come yogurt e formaggi.
- tofu, il cosiddetto "formaggio di soia"
- pesce, come quello azzurro, i polipi, i calamari e i gamberi
- molte verdure verdi come la rucola, il cavolo riccio, le cime di rapa, i broccoli, i carciofi, gli spinaci, i cardi. Tuttavia, il calcio delle verdure è molto meno assimilabile di quello dei latticini
- frutta secca (mandorle, arachidi, pistacchi, noci, nocciole) non bisogna però esagerare con le quantità perché è molto calorica
- legumi, in particolare i ceci, le lenticchie, i fagioli cannellini, borlotti e occhio nero
- Anche una buona spremuta d'arancia, oltre a tanta vitamina C, potassio e beta carotene, può fornirci la giusta quantità di calcio.



Consigli utili a tavola per non sottrarre calcio all'organismo e per contribuire alla sua assimilazione nelle ossa

1. Bere ogni giorno almeno una tazza di latte (200 ml), meglio se scremato.
2. Fare ogni giorno uno spuntino ricco di calcio: uno yogurt naturale o alla frutta (125 gr) o un frullato di frutta e latte.
3. Bere ogni giorno almeno 1,5 litri di acqua, meglio se ricca di calcio.
4. Consumare 1 porzione di formaggio alla settimana (100 gr. di formaggio fresco come mozzarella, crescenza, quartirolo, ecc. o 60 gr. di formaggio stagionato come grana, parmigiano, fontina, provolone, ecc.).
5. Mangiare pesci ricchi di calcio 3 volte alla settimana (alici, calamari, polipi, crostacei o molluschi ecc.).

Non basta, però, integrare il proprio regime alimentare con alimenti ricchi di calcio,
bisogna adottare anche alcuni accorgimenti per assimilare meglio questo fondamentale micronutriente ed evitare gli errori che ne provocano la dispersione. Controllare, quindi, alimenti e combinazioni che limitano l'assimilazione del calcio o ne favoriscono l'eliminazione

Livelli raccomandati di assunzione giornaliera di calcio (Larn 2012)

Età	Grammi/Giorno
lattanti< 1 anno	0,6
da 1 a 6 anni	0,8
da 7 a 10 anni	1
da 11 a 17 anni	1,2
da 18 a 29 anni	1
uomini da 30 a 59 anni	0,8
donne da 30 a 49 anni	0,8
uomini 60+ anni	1
donne 50+ anni	1,2-1,5

Nella donna durante il terzo trimestre di gravidanza e nell'allattamento, la quantità ottimale è di circa 1,5 grammi di calcio al giorno. Nelle donne in età post-menopausale, si consiglia un apporto di calcio da 1,2 a 1,5 grammi in assenza di terapia sostitutiva con estrogeni, invece in presenza di terapia sostitutiva con estrogeni, il fabbisogno è uguale ad 1 grammo.

1. Evitare l'assunzione di alimenti ricchi di calcio insieme ad alimenti ricchi di ossalati come spinaci, rape, legumi, prezzemolo, pomodori, uva, caffè, thè perché queste sostanze ne impedirebbero l'assorbimento. Ad es. abbinare formaggio e spinaci, significa sprecare una parte del calcio contenuta nel latticino.
2. Ridurre l'uso del sale da cucina e di cibi ricchi di sodio (insaccati, dadi da brodo, alimenti in scatola o in salamoia): il sodio in eccesso fa aumentare la perdita di calcio con l'urina.
3. Evitare di consumare un'elevata quantità di proteine perché aumentano l'eliminazione di calcio con le urine
4. Non eccedere con gli alimenti integrali o ricchi di fibre perché un giusto apporto è salutare, ma possono ridurre l'assorbimento di calcio.
5. Limitare gli alcolici perché diminuiscono l'assorbimento di calcio e riducono l'attività delle cellule che "costruiscono l'osso".

Due alleati preziosi: il sole e la vitamina D

Un ruolo molto importante è svolto dalla VITAMINA D che aiuta il corpo ad assorbire il calcio proveniente dai cibi ingeriti ed agisce nei processi di rimodellamento osseo. Per soddisfare il nostro fabbisogno di vitamina D è fondamentale l'esposizione alla luce solare in quanto siamo capaci di sintetizzarla a livello della pelle grazie ai raggi ultravioletti (UVB). Stare all'aperto un'ora al giorno, con mani, braccia o viso scoperti, è sufficiente per una normale produzione di vitamina D.
Negli anziani, che escono poco e sempre molto coperti, possono essere indicati supplementi di questa vitamina.
La vitamina D è poco presente negli alimenti. Piccole quantità si trovano nel tuorlo d'uovo, una certa quantità si trova nei pesci grassi (aringhe, tonno, sgombri) mentre ne è ricchissimo l'olio di fegato di merluzzo. Praticare una regolare attività fisica è fondamentale per un buon mantenimento della funzione e della struttura ossea a tutte le età.
Nell'infanzia e nell'adolescenza, aiuta a raggiungere una maggiore densità dell'osso rispetto a chi rimane inattivo; nelle persone anziane un po' di movimento tiene in allenamento la forza muscolare, diminuendo i rischi di cadute e fratture.
Si possono praticare semplici attività all'aria aperta, consentendo così all'organismo di esporsi in ore idonee al sole, per favorire l'assorbimento della vitamina D ed il conseguente miglior assorbimento di calcio presente nel cibo.





Pizza, seminari e confronti

Grande successo al Campionato Mondiale della Pizza per la tre giorni dedicata all'arte bianca, alla pizza e alle eccellenze enogastronomiche.

di Cristina Mandolin

Lo scorso anno Parma ed il Campionato Mondiale della Pizza ospitavano **The Italian Pizza World Forum**, Summit Internazionale cui aderirono importanti catene di pizzerie nazionali ed internazionali, che si confrontarono sui nuovi trend ed opportunità di business per lo sviluppo del segmento pizza nel mondo.
Quest'anno invece la 27 edizione del Campionato Mondiale della Pizza da poco conclusa, oltre ad aver battuto ogni record di presenze, ha festeggiato i 30 anni di attività della Scuola Italiana Pizzaioli. Per celebrare questo anniversario, e l'importanza che la Scuola dedica alla formazione per pizzaioli, si è tenuta la prima edizione di "Incontri e Confronti", seminari formativi nell'area workshop dedicata.
Si è trattato, come da tradizione di Scuola Italiana Pizzaioli, di seminari qualificati, di alto profilo e pensati con l´ottica di fornire spunti di interesse e discussione per i professionisti della pizza, occasioni di confronto tra i relatori ed i partecipanti.



Crispers: la patatina più social che ci sia,

fa' diventare più social anche la tua pizza!



Nell'era di Facebook, Instagram & Co avere un profilo social è ormai diventato un must have per promuovere in modo efficace la propria attività, soprattutto per chi opera nel mondo della ristorazione. Queste piattaforme sono infatti delle vere e proprie vetrine dove è possibile dar visibilità al locale, sponsorizzare serate a tema e mostrare le specialità del menù, nonché presentare le ultime novità. Per farlo la scelta vincente è quella di mostrare contenuti food accattivanti che trasmettano emozioni e passione per il cibo. I clienti hanno così un assaggio "virtuale" di quel che troveranno nel piatto e possono partecipare attivamente lasciando commenti, postando e taggando con hashtag, come #foodporn, le foto di pizze e piatti stupefacenti. In pochi click si crea così una vera e propria onda social, un vero passaparola 2.0. McCain, per rispondere ai foodgrammer più affamati di novità, ha da poco lanciato le Crispers: rivoluzionarie patatine dalla forma a V che con il loro look trendy, sono il soggetto perfetto da postare sui social! Grazie alla loro resa scenica valorizzano qualsiasi piatto, dalla pizza d'autore, al burger ricercato, alle ricette della tradizione, ma anche ai taglieri da condividere durante l'aperitivo. Le Crispers creano quell'effetto *wow* a cui i clienti non sapranno resistere: le portate non faranno tempo ad arrivare al tavolo che gli smartphone saranno già pronti per immortalare e condividere all'istante, una vera pubblicità indiretta.

IL PORTALE PER "CONDIVIDERE" LE NUOVE CRISPERS

Conquistare i propri clienti-follower presentando la novità Crispers sui social non è mai stato così semplice!
Da Aprile, grazie al portale McCain *www.crisperspromo.it* in pochi e semplici click ogni pizzeria, ristorante, pub potrà creare e personalizzare un promo-banner da caricare sui propri profili social.
Promuovere le gustose ed invitanti Crispers, sponsorizzare il locale con immagini "croccanti" e frasi personalizzate aumenterà, non solo il traffico online, ma anche quello reale.

www.crisperspromo.it

SCOPRI COME PROMUOVERE IN MODO CREATIVO LE NUOVE CRISPERS IN 3 SEMPLICI PASSAGGI

1. SCEGLI IL TUO STILE: seleziona uno scatto invitante delle patate Crispers e abbinalo alla grafica che meglio rappresenta l'identità del tuo locale.

2.PERSONALIZZA: aggiungi delle frasi che catturino l'attenzione dei tuoi clienti, come uno slogan, un messaggio, un invito.

3. SCARICA e CONDIVIDI: il tuo banner è pronto per essere condiviso su tutti i profili social e a ricevere infiniti like: i tuoi clienti non vedranno l'ora di assaggiare le tue nuove patatine #Crispylicious!
Per maggiori informazioni visitare il sito web di McCain dedicato ai ristoratori www.mccainfoodservice.it.

McCain Food Service Italia

Via Gerolamo Zanchi, 20
24126, Bergamo
T. +39 035 4526111
E. infofoodservice@mccain.it

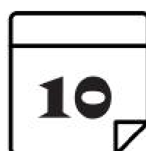
www.mccainfoodservice.com





Lunedì 9 aprile 2018

Lunedì 9 aprile Ezio Marinato, esperto di panificazion ha tenuto il primo seminario. Ezio Marinato, classe 1965, gestisce con la famiglia il suo panificio/pasticceria a Cinto Caomaggiore, in provincia di Venezia, ed è definito un artigiano ed artista della lievitazione. Oltre al lavoro in panificio, Ezio Marinato si occupa di consulenze per i professionisti di panificazione e arte bianca. Due le sessioni formative che lo hanno coinvolto: "Pre - fermenti: cosa sono e come utilizzarli" e "Parlando di Lievito Madre".



Martedì 10 aprile 2018

Martedì 10 aprile spazio alle tecnologie a supporto della ristorazione con due dei più importanti player del comparto consegna a domicilio: Just Eat e Deliveroo.
Marcello Marazzi, National Sales Director di Just Eat ha presentato le opportunità di business che il Digital Food Delivery può offrire ai ristoranti per incrementare le proprie vendite attraverso i servizi offerti dalla una piattaforma on line, e Giovanni Zezza, che ha presentato l'azienda Deliveroo ed i servizi che essa offre, raccontando il percorso professionale che lo ha portato ad esserne oggi Direttore Marketing Italia.

Spazio poi a due eccellenze del nostro territorio: l'Olio ed il Parmigiano Reggiano. La Dr.ssa Marisa Cammarano, Biologa Nutrizionista e firma della rivista "Pizza e Pasta Italiana" ha tenuto un'efficace lezione su come riconoscere e degustare gli oli con pochi e semplici gesti, offrendo al pubblico una chiave di lettura diversa per apprezzare al meglio le eccellenze del made in Italy.
La giornata si è conclusa con "Io scelgo Parmigiano Reggiano": Simone Ficarelli, Marketing e Comunicazione del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano ha accompagnato il pubblico in un percorso conoscitivo dedicato al famoso formaggio emiliano, partendo dalle sue origini, raccontandone il territorio di provenienza, biodiversità, le caratteristiche nutrizionali e concludendo con una degustazione guidata con le diverse stagionature di Parmigiano Reggiano.





La tecnologia al servizio della pizzeria

Comande, magazzino, cassetto rendiresto e molto altro direttamente dal tuo punto cassa.



Gestire una pizzeria o un ristorante non è semplice: molte comande da smaltire rapidamente, soprattutto negli orari di punta, garantire un ottimo servizio al cliente, gestire il magazzino, i fornitori e la contabilità, sono solo alcuni degli impegni di cui si occupa un ristoratore.

Per questo motivo, le attività di successo utilizzano **sistemi di gestione professionali che, grazie a un punto cassa evoluto, semplificano tutte queste operazioni.**

Dal vecchio registratore di cassa **ci si è evoluti verso il punto cassa che, come tutti i sistemi CEI**, partecipa alla buona gestione dei migliori ristoranti, pizzerie e attività ristorative in genere.

Il punto cassa **T15**, top di gamma dei sistemi gestionali CEI Systems, permette di **semplificare la gestione della propria attività**, lasciando ai ristoratori il tempo di occuparsi di ciò che è veramente importante: i piatti e la soddisfazione dei propri clienti.

Il T15, oltre all'emissione di documenti fiscali, dispone di tantissime funzioni progettate per le pizzerie e i ristoranti e può essere personalizzato in base alle proprie esigenze. Ogni punto cassa può essere **collegato con uno o più palmari** per raccogliere gli ordini al tavolo e inviarli subito in cucina.

Questi punti cassa possono essere arricchiti da innumerevoli accessori, come il POS, tessere punti oppure **il cassetto rendiresto** per automatizzare completamente il pagamento in contanti.

Al punto cassa T15 è associato il portale online **SmartManager**, con cui si hanno a disposizione analisi semplici e approfondite dell'andamento economico del locale. Perfetto per chi vuole fare scelte strategiche, con un inevitabile **riscontro positivo sui ricavi.**

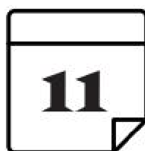
CEI è un marchio storico nel settore dei registratori di cassa e dei sistemi di gestione del punto vendita. **Da oltre 30 anni** uno staff altamente qualificato lavora al fianco dei ristoratori di tutta Italia, diventando parte di moltissime storie di successo.

Cei Systems S.r.l
Via Indipendenza, 9 b/c
10095 – Grugliasco (TO)
T. +39 011 4081448
E. cei@ceisystems.it

www.ceisystems.it







Mercoledì 11 aprile 2018

"Due prodotti, un lievito: Pizza e Birra" ha dato il via ai seminari della giornata di chiusura della manifestazione. Spazio dunque al più classico degli abbinamenti: pizza e birra!
Quattro le pizze proposte, con differenti tipologie di impasto e farcitura a cura dei Master Istruttori con Percorso Formativo Certificato di Scuola Italiana Pizzaioli. Sotto la guida di Davide Bottini, Bar Manager del Brewdog Bar di Bologna, relatore corsi Union Birrai e formatore Ales & Co sono stati proposti degli abbinamenti e delle preziose linee guida per costruire una carta delle birre efficace, sensata ed accessibile a tutti.

La giornata è proseguita con l'intervento di Barbara Franchi, referente Regionale Progetto Alimentazione Fuori Casa AIC Emilia Romagna, che ha spiegato il punto di vista ed i servizi che offre AIC per ciò che concerne la ristorazione senza glutine, quale sia lo stato attuale delle strutture in Italia che offrono ristorazione ai clienti celiaci e quali possano essere i margini di miglioramento.



A conclusione delle sessioni formative si è tenuta presso l'area Trofeo Heinz Beck una speciale dimostrazione a cura proprio dello Chef stellato, che ha presentato "La Pizza secondo Heinz Beck": altissima partecipazione ed interesse generato dallo Chef del Ristorante la Pergola, come riferiamo a pagina 16.

La "prima volta" di Scuola Italiana Pizzaioli al Campionato Mondiale della Pizza è stata accolta con entusiasmo, partecipazione e curiosità dai visitatori.



La Scuola Italiana Pizzaioli ha celebrato trent'anni di attività all'International Pizza Expo di Las Vegas

di Caterina Orlandi

A DESTRA
Graziano Bertuzzo - Resp. Area Tecnica Scuola Italiana Pizzaioli, presenta la pizza "Nuvola" al pubblico del Pizza Expo 2018 di Las Vegas

Durante la scorsa edizione di International Pizza Expo a Las Vegas 19 – 22 marzo, 2018, kermesse internazionale dedicata al mondo del food e dell'attrezzatura, Scuola Italiana Pizzaioli ha festeggiato 30 anni di attività nel campo della formazione di professionisti della pizza, con la recente inclusione della scuola di Chicago, North American Culinary & Pizza School di Leo Spizzirri e Anthony Iannone, che debutterà con il primo corso il prossimo 14 maggio.
Presso lo stand di Scuola Italiana Pizzaioli – Pizza e Pasta Italiana si è sviluppato un vasto programma di eventi, condotto dai maestri, venuti dall'Italia, Graziano Bertuzzo, responsabile area tecnica e Michele Croccia per la regione Campania, che hanno proposto pizze classiche, in pala alla Romana e un'evoluzione della pizza napoletana, denominata "a Canotto", che ha incontrato il favore del pubblico.

Nella seconda giornata dell'evento di Las Vegas, ha avuto luogo nello stand di Scuola Italiana Pizzaioli una dimostrazione a celebrazione dell'importante traguardo raggiunto dalla Scuola, con la presenza di Maestri Pizzaioli noti a livello internazionale.

Ha iniziato il Master Istruttore Tony Gemignani che è stato il primo ad aprire una sede di Scuola Italiana Pizzaioli a San Francisco in California nel 2008, il quale ha presentato la pizza classica tonda cotta direttamente su refrattario, con la sua personalissima firma di stile. Sono poi intervenuti il Maestro Graziano Bertuzzo, che ha da poco ha festeggiato i 40 anni di attività e che è conosciuto in tutto il Mondo per la sua grande cultura e bravura professionale e per una riconosciuta dedizione al lavoro e il Maestro salernitano Michele Croccia, uno dei massimi esperti di lievitati e assieme hanno presentato il trend della pizza a Canotto, moda recentissima nata per iniziativa di un gruppo di pizzaioli napoletani. Della "Pizza a Canotto" si trovano diverse versioni: si tratta di un impasto ad alta idratazione, caratterizzato da una bordura molto alta, arriva ai 4 cm e l'impasto è eseguito con doppia lievitazione oppure con impasto metodo indiretto biga.





IN ALTO:
il team di istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli a Las Vegas: da sinistra Tony Gemignani, Leo Spizzirri, Graziano Bertuzzo e Michele Croccia

A DESTRA:
gli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli presentano la loro versione della pizza " A Canotto"

QUICK
OVEN
FRIES

FARM FRITES



LA PATATINA CHE CUOCE NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA!

Nessun odore di fritto, nessuno spreco, nessuna perdita di tempo e costi/porzione sotto controllo.

Il suo spessore di 8,5 mm e la qualità delle materie prime le conferiscono un gusto e una croccantezza impareggiabili.

Richiedi un campione gratuito
Prova la comodità e la qualità delle patatine
Quick Oven Fries direttamente nel tuo forno
Invia una email a: info@farmfrites.com

www.farmfrites.com



A concludere la seguitissima kermesse è stato il maestro istruttore Leo Spizzirri che ha presentato la pizza in teglia alla Romana, coinvolgendo grazie a una profonda conoscenza della materia e aiutato dall'arte della dialettica il pubblico statunitense.
Nei giorni di fiera il maestro Graziano Bertuzzo, pluricampione mondiale e vincitore del titolo "Best of the Best", ha condotto una slot di presentazione nell'arena centrale della fiera, sviluppando con grande competenza il tema: "Come produrre una pizza vincente". Bertuzzo, davanti a un vasto pubblico professionale di oltre 300 persone ha portato come esempio un progetto attorno alla pizza, ricordando che quando si affronta una competizione per vincere, si deve portare un progetto circolare vincente e comunque il primo banco di prova rimane ancora e sempre la propria pizzeria.
Nell'occasione Graziano Bertuzzo ha presentato la pizza "nuvola" a basso indice glicemico, adatta anche per coloro che soffrono di malattie metaboliche, come diabete e cardiopatie.
La pizza nuvola, non è una pizza classica ma è cotta su teglini, con una lunga maturazione che garantisce un impasto molto più digeribile. Il peso del panetto, visto che lievitando si sviluppa molto è ingannevole, ma si mantiene su bassi grammaggi, così come la farcitura è pensata in base agli apporti nutrizionali di ciascun ingrediente.

Dopo la felice esperienza di quest'anno, visto il successo dello stand della Scuola Italiana Pizzaioli-Pizza e Pasta italiana, la Scuola Italiana Pizzaioli USA tornerà tutti all'INTL PIZZA EXPO di Las Vegas 4 – 7 Marzo, 2019 – Stay tuned! Per incontrare quanti amano la pizza e desiderano diventare pizzaioli.



www.scuolaitalianapizzaioli.it



I nostri corsi



Per iscrizioni
0421 83 148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA
Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA
Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO E SEGRETERIA
Donatella Dorigo
Cristina Mandolin
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE

SEDE NAZIONALE

CERTIFICATO N. IT11/0050



CORSI BASE IN PARTENZA

dal **14** *al* **18 mag.** con Fabio Sebastiani
dal **28 mag.** *al* **1 giu.**
dal **18** *al* **22 giu.**
dal **16** *al* **20 lug.**

4 giu. PIZZA PALA
5 giu. PIZZA TEGLIA

11 - 12 giu.
PIZZA NAPOLETANA
CON GIULIANO BUCCI E MICHELE CROCCIA

info
0421.83.148

Responsabile area tecnica



GRAZIANO BERTUZZO

Master Istruttori PFC



MAURO PASINI



ANGELO SILVESTRINI

Lazio

ROMA - OSTIA
ROMA C/O ALICE ACADEMY

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 21 mag. al 1 giu.

info
06.56.99.232
347.49.68.426

Master Istruttore PFC



GIANLUCA PROCACCINI

Veneto

PADOVA C/O SIRMAN

info
0421.83.148
347.68.10.71

Master Istruttore PFC



FABIO SEBASTIANI

BELLUNO

info
339.33.43.905

Master Istruttore PFC



LUCA GACCIONE

VERONA C/O ZANOLLI

CORSI IN PARTENZA
dal 14 al 15 mag.
GLUTEN FREE
dal 4 al 8 giu.

info
347.69.96969

Master Istruttore PFC



FEDERICO DE SILVESTRI

Lombardia

COMO

info
02.96.48.91.42
340.42.57.917

Master Istruttore



MARIO SIGNORILE

Toscana

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

info
0421.83.148

Master Istruttori PFC





SANDRO BATZELLA **ALESSANDRO GATTI** **PINO FERRARO**

Puglia

ALBEROBELLO - BARI
C/O ISTITUTO ECCELSA

info
080.246.1249

Master Istruttore PFC



ROSA CASULLI

CORSI *in altre* **CITTÀ D'ITALIA**

MANTOVA
0376.655.737



IVAN SANFELICI

SPONSOR TECNICI









COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

info 0421 83148

Umbria

PERUGIA

info
389.11.95.664



ALESSIO PACIOTTI

Emilia Romagna

RIMINI

info
0541.39.42.31
347.97.19.204



PAOLO ROSSINI

PARMA

info
339.12.38.593



SALVATORE SALVIANI

RAVENNA

info
339.18.00.810



LUIGI TIMONCINI

Piemonte

CUNEO

info
347.71.89.220



PIETRO AMATRUDA

ALESSANDRIA

info
348.79.51.419



PAOLO ABBIATI

Liguria

LA SPEZIA

info
328.31.44.633



RICCARDO LA ROSA

GENOVA

info
329.91.17.077



ROBERTO DE SANTIS

Abruzzo

TERAMO

info
389.68.15.179



GIANNI POMPETTI

L'AQUILA

info
339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

Lazio

ROMA - NETTUNO

info
06.98.84.90.78
393.40.81.314



VALERIO FINUCCI

NORMA - LATINA

CORSI BASE IN PARTENZA
dal 7 al 18 mag.
dal 11 al 22 giu.

info
0773.35.46.21
328.66.83.860



FILIPPO MARINI

Friuli Venezia Giulia

TRIESTE

info
339.73.61.243



MARCO LAVISTA

Master Istruttori PFC

VERONA

info
347.25.82.689



GIUSEPPE CONTE

c/o Love it

info
347.222.83.20



GIORGIO SABBATINI

Campania

SALERNO

info
339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

MODENA — c/o


BRESCIA — c/o

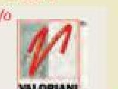

MANTOVA — c/o


c/o


VERONA — c/o


c/o


PISTOIA — c/o


FIRENZE Reggello — c/o


TREVISO — c/o


PADOVA — c/o


ROMA — c/o


CORSI *all'*ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.



REMO TORTOLA
Canada
TORONTO
info (0039) 0421.83.148
orocatering@gmail.com

GINO JASKULA
Francia
PARIGI
info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148

VALERIO COMMAZZETTO
CHAMONIX
info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

SZYMON WISNIEWSKY
Polonia
POZNAN
info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

VLADIMIR DAVYDOV
Russia
MOSCA
info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru

LEO SPIZZIRRI
Usa
CHICAGO
info (001) 630.395.9958
www.theculinaryacademy.com

TONY GEMIGNANI
SAN FRANCISCO
info (001) 510.786.7885
www.internationalschool ofpizza.com

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
Cina
PECHINO
JINAN
SHANGHAI
info (0086) 185.1860.5274

C/O LA BOTTEGA TOSCANA
Germania
FRANKFURT
info (0039) 0421.83.148
www.toscanashop24.de

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
HENRIQUE CAVAZZOTTI
Brasile
CURITIBA
info (0055) 41.99.91.89.778
www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitaliana pizzaioli.com.br

FRANCO CASANI
Belgio
CHARLEROI
info (00324) 95.27.31.73

MARIANO DE GIACOMI
Australia
MELBOURNE
info (0039) 0421.83.148

THEO KALOGERACOS
PERTH
info (0039) 0421.83.148

IVAN ZECCA
MARGARETH RIVER
info (0039) 0421.83.148